বরেন্দ্র রন্ধন

কিরণ লেখা রায়

সঙ্কলিত

কলিকাতা

২৫ নং রায়বাগান ষ্ট্রীট ভারতমিহির যন্ত্র হইতে

শ্রীবিজয়কুমার মৈত্র দ্বারা প্রকাশিত

ও

[illegible]চরণ রক্ষিত দ্বারা মুদ্রিত।

১৩২৮

মূল্য ।।০ টাকা

উৎসর্গ পত্র

পরমকল্যাণীয়া

শ্রীমতী ললিতা, শ্রীমতী উমা ও

শ্রীমতী অপরাজিতা

করকমলেষু

তোদের মায়ের নিকট হইতে কোনরূপ শিক্ষালাভ করার সৌভাগ্য তোদের ঘটিল না। এক্ষণে তোদের জননীর সযত্ন সঙ্কলিত তোদের 'জনক-ভূর' এই 'রন্ধন'খানি তোদের হাতে দিলাম; ইহা দ্বারা যদি কিছু শিখিতে নাও পারিস তথাপি ইহা হাতে লইলে 'মা'র কথা মনে পরিবে। ইতি

দয়ারামপুর,
জেলা রাজসাহী।
বৈশাখ, ১৩২৮ সাল

আশীর্ব্বাদক
শ্রীশরৎকুমার রায়

সূচনা

বরেন্দ্রের (বর্ত্তমান উত্তর বঙ্গের) সকল প্রকার লোক-তত্ত্ব ও পুরা-তত্ত্ব উদ্ধার মানস করিয়া আমি আমার স্ত্রী কিরণ লেখা রায়ের উপর বরেন্দ্রে প্রচলিত প্রবাদ, ব্রত-কথা, উপকথা, রন্ধন-প্রথা, 'স্ত্রী-আচার', প্রভৃতি লৌকিক ও সামাজিক তথ্য সংগ্রহ কার্য্যের ভারার্পণ করি। তিনি এই সংগ্রহ কার্য্যে অনেক দূর অগ্রসর হওয়ার পর গত ১৩২৫ বঙ্গাব্দের কার্ত্তিক মাসে সহসা কালগ্রাসে পতিত হয়েন; সুতরাং তাঁহার আরব্ধ কার্য্য আর শেষ করিয়া যাইতে পারেন নাই। এক্ষণে তাঁহার সকল শ্রম ও যত্ন ব্যর্থ হইবার উপক্রম হয় দেখিয়া আমি ভ্রাতুষ্কন্যা কল্যাণীয়া শ্রীমতী ঊষাপ্রভা এবং কন্যা কল্যাণীয়া শ্রীমতী ললিতার অনুরোধে, তাঁহার সযত্ন সংগৃহীত রন্ধন সম্বন্ধীয় নোট গুলি গ্রন্থাকারে নিবদ্ধ করিয়া 'বরেন্দ্র রন্ধন' নাম দিয়া প্রকাশ করিলাম।

বরেন্দ্রে প্রচলিত রন্ধন-প্রণালী ব্যতিরেকে আমার স্ত্রী বারাণসী * প্রভৃতি স্থানে যে দুই চারিটি অপরবিধ রন্ধন শিক্ষা করিয়াছিলেন নোট মধ্যে থাকায় তাহাও এই গ্রন্থ মধ্যে সন্নিবিষ্ট করিলাম। বিপ্রদাস মুখোপাধ্যায় এবং শ্রীযুক্তা প্রজ্ঞাসুন্দরী দেবীর নির্দ্দিষ্ট পন্থা অনুসরণ করিয়া ও আধুনিক রুচির প্রতি লক্ষ্য রাখিয়া আধুনিক রন্ধন হিসাবে এই গ্রন্থকে পূর্ণাবয়ব করিবার নিমিত্ত সচরাচর প্রচলিত কতিপয় ইউরোপীয় এবং ইসলামীয় রন্ধনও এই গ্রন্থ মধ্যে লিপিবদ্ধ করা গেল। বরেন্দ্র বহির্ভূত এই সকল রন্ধনগুলি বরেন্দ্র প্রচলিত রন্ধন হইতে যাহাতে চিনিয়া লইবার ব্যাঘাত না ঘটে তন্নিমিত্ত প্রতিস্থলে তাহা স্বতন্ত্রভাবে চিহ্নিত করিয়া দেওয়া হইয়াছে।

---

* আমার পত্নীর কৈশোর ও শেষ-জীবন বারাণসীতে অতিবাহিত হয়।

তবে ঐ সকল বরেন্দ্র বহির্ভূত রন্ধন যে যে অধ্যায়ে লিখিলে তাহা বরেন্দ্রে রন্ধনের সহিত কতকটা খাপ খাইতে এবং তাহার সহিত তুলনা করা যাইতে পারে বিবেচনা করিয়াছি তদনুসারে তাহা বিভাগ করিয়া সেই সেই অধ্যায় ভুক্ত করিয়াছি।

বরেন্দ্র-প্রচলিত রন্ধন হিসাবে এই গ্রন্থ যে পূর্ণাবয়ব হইয়াছে একথা বলিতে আমি সাহস করি না। পরন্তু আমার স্ত্রীর অকাল মৃত্যুতে এতদ্বিষয়ক সংগ্রহই অপূর্ণ রহিয়া গিয়াছে; অপিচ তিনিও যতটুকু জানিতেন তাহাও আমি সম্পূর্ণ জ্ঞাত হইতে পারি নাই। তাঁহার ত্যক্ত কাগজ-পত্রাদি হইতে আমার ক্ষমতায় যেটুকু উদ্ধার সাধন সম্ভবপর হইয়াছে মাত্র তাহাই এই গ্রন্থে লিপিবদ্ধ করিয়াছি; সুতরাং বহুক্ষেত্রে যে এই গ্রন্থের অসম্পূর্ণতা ও ত্রুটি পরিলক্ষিত হইবে তাহাতে আর সন্দেহ নাই।

আমাদের পরিবারে আমার পত্নীর রন্ধন নিপুনতার যে একটু খ্যাতি জন্মিয়াছিল তাহার কারণ জিজ্ঞাসু হইলে তিনি হাসিয়া কহিয়াছিলেন, "পাচিকার প্রধানতঃ দুইটি গুণ থাকা প্রয়োজন; একটি রন্ধনের প্রতি আন্তরিক অনুরাগ বা শ্রদ্ধা, অপর, রন্ধনকালে তৎপ্রতি গভীর মনঃসংযোগ।" আমার পত্নীর অটল ধৈর্য্যশীলতা দেখিয়া আমার বোধ হয়, সুপাচিকার তৃতীয় গুণ ধৈর্য্যশীলতাও বটে।

দয়ারামপুর,
জেলা রাজসাহী।
বৈশাখ. ১৩২৮ সাল

শ্রীশরৎকুমার রায়
(দিঘাপতিয়া)

সূচী পত্র।

প্রথম অধ্যায়।

পোড়া ১—৮

পোড়া (আমিষ) ৫

দ্বিতীয় অধ্যায়।

সিদ্ধ ৯—২৭

ভাজি (আমিষ) ৪৩

কাবাব—৫৭

চতুর্থ অধ্যায়

মেথি পর্ব্ব

(১) ছেঁচকী ৭৩—৮২

ছেঁচকী (আমিষ) ৮০

পঞ্চম অধ্যায়

মেথি পর্ব্ব

(২) চড়চড়ী ৮৩—৯৪

চড়চড়ী (আমিষ) ৮৯

ষষ্ঠ অধ্যায়

মেথি পর্ব্ব

(৩) শুক্তা ৯৫—১০৮

শুক্তা (আমিষ) ১০৫

সপ্তম অধ্যায়

মেথি পর্ব্ব

(৪) ঝোল ১০৯—১২২

ঝোল (আমিষ) ১১৫

অষ্টম অধ্যায়

জিরা পর্ব্ব

(১) সূপ ১২৩—১৩৯

নবম অধ্যায়

জিরা পর্ব্ব

(২) ঘণ্ট ১৪০—১৫৩

ঘণ্ট (আমিষ) ১৪৮

দশম অধ্যায়

জিরা পর্ব্ব

(৩) ঝাল ১৫৪—১৭৩

ঝাল (আমিষ) ১৬৪

একাদশ অধ্যায়

জিরা পর্ব্ব

(৪) কালিয়া ১৭৪—১৯৭

কালিয়া (আমিষ) ১৭৭

কারী ১৮৭

দ্বাদশ অধ্যায়

অম্বল (টক) ১৯৮—২১০

অম্বল (আমিষ) ২০৬

ত্রয়োদশ অধ্যায়

চাটনি—২১১—২২৩

ক। মরিচ-বাটা ২১১

খ (১) সাদাসিধা চাটনি ২১৩

চতুর্দ্দশ অধ্যায়

আচার ও কাসুন্দি ২২৪—২৪০

—০—

বরেন্দ্র রন্ধন

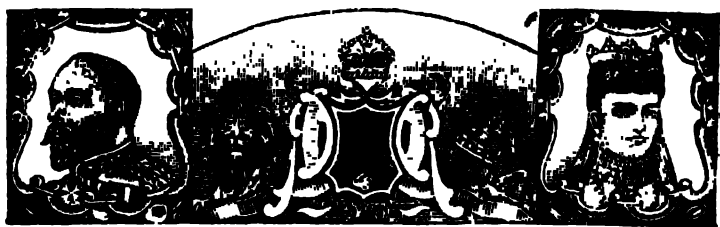
শুদ্ধি পত্র

পৃষ্ঠা	পঙক্তি	অশুদ্ধ	শুদ্ধ
৯	১০	তাপে	ভাপে
৩০	১৪	ঘৃত	ঘৃতে
৪৮	৫	সেকরেল	মেকরেল
৬৩	৩	৩—১১	৪—১২
১০২	২০	রাউতা	তিত-রাইতা
১১৩—১২২	শীর্ষ	সপ্তদশ	সপ্তম
১২৩—১২৭	শীর্ষ	অষ্টাদশ	অষ্টম
১৭০	৪	সুষ্ট	সুপুষ্ট
১৭৭ এবং সমস্ত পরবর্ত্তী পৃষ্ঠায়	১	১১২ ইত্যাদি	২১২ ইত্যাদি
২১৮	৬,১০	রাওতা	রাইতা
২২২	১৬	"ইচ্ছা করিলে সরিষা-বাটা" বসিবে	
২২৯	১৫	"চিনি ।৵৹ বা আন্দাজ মত" বসিবে	
২৩২	১৭	চিনি /২	চিনি /৪

২২৯ পৃষ্ঠা মুদ্রিত হওয়ার পর অবগত হই, ৩০০ এবং ৩০১ সংখ্যক কোঠায় লিখিত 'কোটা এবং পেষা আমের আচারে' সরিষা-বাটা ।৵৹ দুই ছটাক, জিরা-বাটা ৵৹ এক ছটাক হিসাব মিশাইয়া লইলে তাহা প্রকৃত 'কাসুন্দি' হইবে। তৎক্ষেত্রে ইচ্ছা করিলে রশুন বাটা বাদ দিবে।

কোটা আমের আচারে কেহ কেহ আম্রখণ্ড গুলিকে পূর্ব্বে জলে অল্প সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লয়েন। জলাধিক্য থাকিলে কাসুন্দি শীঘ্র পচিয়া নষ্ট হয় এই জন্য সিদ্ধ আম্র-খণ্ডগুলিকে যতদূর সম্ভব শুষ্ক করিয়া লওয়া উচিত।

আর একটী বিষয় লক্ষ্য করা প্রয়োজন; আমের খোসা ছুলিবার সময় এরূপ পরিস্কার ভাবে ছুলিবে যেন শাঁসের গায়ে খোসার লেশমাত্রও লাগিয়া না থাকে। কারণ খোসাতেই কসের ভাগ অধিক থাকে সুতরাং তাহা অবশিষ্ট থাকিলে কাঁচা আমে প্রস্তুত খাদ্যের স্বাদ ও বর্ণ 'কসো' হইতে পারে। কাপড়াদিতে ডলিয়া পূর্ব্বে সরিষার খোসাও উঠাইয়া ফেলা উচিত।

ত্রুটি স্বীকার——'অম্বল' অধ্যায়ে 'অম্বলে' ও 'টকে' পার্থক্য করা হয় নাই। বস্তুতঃ 'খাটা' অম্বলকেই টক বলা যায়।

বরেন্দ্র রন্ধন।

প্রথম অধ্যায়

পোড়া।

নবদ্বীপাধিপতি মহারাজ কৃষ্ণচন্দ্র একদা আহার করিতে বসিয়া স্বদীয় প্রিয় বয়স্য গোপালকে জিজ্ঞাসা করিয়াছিলেন, "গোপাল, প্রথমে কি খাওয়া যায় বলত?" গোপাল সপ্রতিভভাবে উত্তর করিয়াছিল, "মহারাজ, আগে 'পোড়া' খান, পোড়া-মুখে সব ভাল লাগিবে।" গোপাল ইহা রহস্য করিয়া কহিলেও কথাটা একেবারে হাসিয়া উড়াইয়া দিবার নহে। আদিমকালে মনুষ্য-জাতি বোধ হয় সর্ব্বপ্রথম আহারীয় দ্রব্য পোড়াইয়া লইয়া ভক্ষণ করা ছাড়া অপর কোনরূপে রন্ধন করিয়া আহার করিতে জানিত না। পরে সম্ভবতঃ ক্রমে জলে সিদ্ধ প্রভৃতি করিতে শিখিয়াছিল। এই নিমিত্ত এই গ্রন্থে সর্ব্বাগ্রে 'পোড়ার' স্থান দেওয়া হইল।

শাক, তরকারী, মৎস্য, মাংস উনানের মধ্যে গরম ছাইয়ের উপর অথবা জ্বলন্ত কাঠের অঙ্গারের উপর রাখিয়া বা ধরিয়া উলটাইয়া পালটাইয়া ঝলসানোকে 'পোড়া' বলা যাইতে পারে।

পোড়াইবার কালে সাধারণতঃ ঝাল, নুণ এবং তৈল অথবা ঘৃত প্রভৃতির দ্বারা পোড়াইবার দ্রব্য মাখিয়া তবে পোড়াইতে হয় অথবা কখনও কখন পূর্ব্বে পোড়াইয়া লইয়া পশ্চাৎ ঝাল নুণ এবং তৈল বা ঘৃত প্রভৃতি মাখিয়া খাইতে হয়। স্থল বিশেষে পোড়াইবার দ্রব্যটী কলার পাতায় বা তদ্বৎ কোন পদার্থে জড়াইয়া পোড়াইয়া লইতে হয়। নিম্নে সাধারণতঃ যে সমস্ত দ্রব্য পোড়াইয়া খাইবার প্রথা এতদ্দেশে প্রচলিত আছে তাহাই লিখিত হইল।

১। আলু পোড়া

গোল-আলু, শাঁখালু, লাল-আলু, গড়-আলু, প্রভৃতি নির্ব্বাণোন্মুখ আখার উত্তপ্ত ছাইয়ের মধ্যে ফেলিয়া রাখিলে ধীরে ধীরে পুড়িয়া যাইবে। প্রয়োজন অনুরূপ পুড়িলে উঠাইয়া উপরের ছাই জলে ধুইয়া ফেলিবে ও খোসা ছাড়াইয়া সরিষাব তৈল, নুণ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে।

২। কাঁঠাল বিচি পোড়া

খোসা সমেত কাঁঠাল বিচি উপরোক্ত রূপে পোড়াইবে, পরে পোড়া খোসা ছাড়াইয়া ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া তৈল, নুণ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে। আবার খোসা ছাড়াইয়া কাঁঠাল বিচি কাঠ খোলায় ভাজিয়া লইলেও বেশ হয়।

৩। মটরের ডাইল পোড়া

মটরের ডাইল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় বাটিয়া লও। একটু শুক্‌না শুক্‌না ভাবে বাটিয়া লইবে। এক্ষণে হাতে চাপিয়া অপেক্ষাকৃত বড়

বড় গোছের দলা পাকাও—কলা-পাতায় জড়াইয়া বাঁধ। আথার মধ্যে উত্তপ্ত ছাইয়ের মধ্যে রাখ। প্রয়োজনানুরূপ পুড়িলে উঠাইয়া উপরের ছাই ঝাড়িয়া ফেলিয়া ঘৃত অথবা সরিষার তৈল, নুণ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া ভাতের সহিত খাও। আবার মটরের ডাইল-বাটার সহিত সরিষাবাটা ও নারিকেল-কুড়া বাটা ও নুণ মিশাইয়া উপরে নীচে কলাপাতা দিয়া তাওয়ার উপর রাখিয়া চাপড়ী আকারে পোড়ান যায়।

৪। কুমড়া-বড়ি পোড়া

খড়ের আগুণে কুমড়াবড়ি ঝল্সাইয়া লও। ফুটন্ত জলে ছাড়। সিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল চিপিয়া ফেলিয়া সরিষার তৈল, নুণ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া ভাতের সঙ্গে খাও। তৈল একটু পরিমাণে বেশী মাখিতে হয়।

৫। পটোল পোড়া

পটোল সিদ্ধ অপেক্ষা পোড়াইয়া খাইতেই ভাল। এক বা একাধিক পটোল লোহার সরু লম্বা গোছের শিকে ফুঁড়িয়া জ্বলন্ত আথার মধ্যে দিয়া শিক ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া পোড়াও। পুড়িলে বাহির করিয়া শিক হইতে খুলিয়া সাফ্ করিয়া তৈল, নুণ ও কাচা লঙ্কা মাখিয়া খাও। ইচ্ছা করিলে অল্প কিছু পোড়াইয়া লইয়া পরে জলে বা ভাতে দিয়া সিদ্ধ করিয়া মাখিয়া খাইতে পার।

৬। বেগুণ পোড়া

বেগুণ সাধারণতঃ সিদ্ধ অপেক্ষা পোড়াইয়া খাওয়াই প্রশস্ত। উত্তম বড় অথচ জালি দেখিয়া বেগুণ লও। গায়ে একটা ছেঁদা করিয়া একটু তৈল মাখাইয়া আথার উত্তপ্ত ছাইয়ে ফেলিয়া পোড়াও। পরে পোড়া অংশ তুলিয়া

পরিস্কার করিয়া ছানিয়া লও। তৈল (একটু বেশী পরিমাণে), নুণ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাও। ইচ্ছা করিলে তৎসহ আদা বাঁটা, পেঁয়াজ বাটা মাখিয়া লইতে পার।

কেহ কেহ বেগুণের দুই পার্শ্বে দুইটী ছেঁদা করিয়া ঐক ছেঁদায় একটা কাঁচা লঙ্কা ও অপর ছেঁদায় এক কোয়া রশুন বা হিঙ পুরিয়া একটু তৈল মাখিয়া পোড়াইয়া লয়েন। পরে কাঁচা লঙ্কা ও রশুন বা হিঙ সহ ঐ পোড়া বেগুনে তৈল, নুণ, পেঁয়াজ ও আদার রস মাখিয়া খান।

বেগুণের পার্শ্বে ছেঁদা না করিয়া পোড়াইলে উহা সশব্দে ফাটিয়া যাইবার আশঙ্কা থাকে। পটোলেরও তাহাই।

৭। আমলু শাক পোড়া

আমলুর শাক কলাপাতায় জড়াইয়া আখার মধ্যে ছাইয়ে ফেলিয়া পোড়াও। পরে পোড়া কলার পাতা ফেলিয়া দিয়া তৈল, নুণ, কাচা লঙ্কা ও সরিষা বাটা মাখিয়া খাও। কেহ কেহ তৈল, নুণ, কাচা লঙ্কা ও সরিষা বাটা দিয়া পূর্ব্বেই শাক মাখিয়া পোড়াইয়া লয়েন। এতৎসহ নারিকেল কুড়া মিশাইয়াও পোড়ান যাইতে পারে।

৮। নারিকেল-কুড়া পোড়া

ঝুনা নারিকেল কুড়া লইয়া তৎসহ নুণ ও সরিষা বাঁটা মাখিয়া কলাপাতায় জড়াইয়া আখার ছাইয়ের মধ্যে ফেলিয়া পোড়াও।

—o—

পোড়া। (আমিষ)

৯। টাকি (ছাতিয়ান) মাছ পোড়া

টাকি মাছের মুড়া ফিছা কাটিয়া ফেলিয়া এবং পেটের নাড়ী প্রভৃতি বাহির করিয়া ফেলিয়া আঁইষ্ উঠাইয়া সাফ্ করিয়া লও। এক্ষণে জ্বলন্ত কাঠের কয়লার উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া পোড়াইয়া লও। পরে মাছ পরিষ্কার করিয়া ফুটন্ত জলে হলুদ মিশাইয়া পুনঃ সিদ্ধ করিয়া লও। কাটা বাছিয়া ফেলিয়া তৈল (একটু বেশি পরিমাণে), নুণ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাও।

শোল মাছও এইভাবে পোড়াইতে হয়।

১০। ইলিশ মাছ পোড়া

(ক) ইলিশ মাছের মুড়া ফিছা কাটিয়া ফেলিয়া এবং আঁইষ্ উঠাইয়া ফেলিয়া ছোট্ট হইলে গোটা মাছ এবং বড় হইলে দুই বা তিন খণ্ড করিয়া লও। তৈল, নুণ, হলুদ, সরিষাবাটা ও কাচালঙ্কা বাটা দিয়া উত্তমরূপে মাখ। কলাপাতা দিয়া উত্তমরূপে তিন, চারি পরল করিয়া জড়াইয়া বাধ। উনানের উত্তপ্ত ছাইএর উপর ফেলিয়া ধীরে ধীরে পোড়াও। পরে পোড়া কলাপাতা সাবধানে ছাড়াইয়া ফেলিয়া মাছ খাও।

(খ) মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া উপরি-উক্ত বিধানে মাখ। গাদা অপেক্ষা পেটীর মাছেই ইহা ভাল হয়। একখানা লোহার তৈ বা তাওয়ার উপর ২।৩ পরল কলার পাতা বিছাইয়া তদুপরি মাখা মাছ সাজাও। অপর এক খণ্ড কলাপাত দিয়া ঢাক এবং সমস্ত আর একখানি লোহার তাওয়া দিয়া ঢাক, জ্বলন্ত অঙ্গারের উপর বসাও এবং তাওয়ার ঢাকনার উপরও

জ্বলন্ত অঙ্গার দাও। কিছুক্ষণ পরে মাছ বাহির করিয়া লইয়া খাও। ইহাকে 'পাতাড়ি' বলে।

(গ) উপরি-উক্ত বিধানে মাছ কুটিয়া ও মাখিয়া ছাঁচি কুমড়ার পাতা দিয়া জড়াও, তৎপর তাহা আবার কলাপাতায় উত্তমরূপে জড়াও। ভাত ঢালা গামলায় কিছু ভাত ঢালিয়া সেই উত্তপ্ত ভাতের উপর পাতা-জড়ান ইলিশ মাছ রাখিয়া পুনরায় তদুপরি আরও উত্তপ্ত ভাত ঢালিয়া দাও। ভাতের উত্তাপে ইলিশ মাছ সুপক্ক হইবে। সাবধান, এরূপভাবে পাতা দ্বারা মাছ জড়াইবে যেন মাখা মাছের কোন অংশ গড়াইয়া বাহির হইয়া ভাতের উপর না পড়ে। তাহা হইলে ভাতের আঁষটে গন্ধ হইবে। পক্ষান্তরে ভাতের জলও যেন পাতার মধ্যে না ঢোকে। এই নিমিত্ত মাড় গালা ভাতের মধ্যে মাছ রাখিয়া এই 'পাতাড়ি' পাক করাই নিরাপদ। কুমড়া পাতা সহ মাছ একত্রে মাখিয়া খাইবে।

বাঁশপাতা, পবা, কৈ, টাকি এবং চিঙড়ী মাছের উপরোক্ত প্রকারে পাতাড়ি রাঁধা হইয়া থাকে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে কুমড়া পাতার পরিবর্ত্তে শুধু কলাপাতায় মাছ জড়াইবে।

(ঘ) একটী উত্তম ঝুনা নারিকেলের উপরের ছোবা উঠাইয়া ফেলিয়া মুখ একটু কাটিয়া ভিতরের জল বাহির করিয়া ফেল। এক্ষণে নুণ, হলুদ, কাঁচা লঙ্কা বাটা এবং সরিষা বাটা মাখান ইলিশ মাছ নারিকেলের ভিতরে পুরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দাও। নারিকেলের মালার উপর এক আঙ্গুল পুরু করিয়া মাটির লেপ দাও। আখার মধ্যে জ্বলন্ত অঙ্গারের উপর রাখ। এক পাশ পুড়িয়া মাটি লাল হইলে অপর পাশ উল্টাইয়া দাও। পরে আখার মধ্য হইতে বাহির করিয়া মাটি ছাড়াইয়া সাবধানে মাছ বাহির করিয়া লইয়া খাও।

চিঙড়ী মাছও এইরূপে নারিকেলের মধ্যে পুরিয়া পোড়াইয়া খাইতে ভাল।

(ঙ) গ্রিল (বৈদেশিক)—ইলিশ মাছের মুড়া ফিঁছা কাটিয়া ফেলিয়া লম্বালম্বি ভাবে চিরিয়া বা কাটিয়া দুই ফাল্টা কর। ফাল্টা বড় বড় হইলে তাহা অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট খণ্ডে কাটিয়া লও, প্রতি খণ্ডেই গাদা ও পেটীর মাছ থাকিবে। এক্ষণে নুণ, গোলমরিচেরগুঁড়া, রাইসরিষার গুঁড়া, একটু চিনি, লেবুর রস অথবা সির্কা এবং এঞ্চবী সস্ দ্বারা মাছ মাখিয়া খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। এক্ষণে 'গ্রিলদানিতে' ঘি মাখিয়া জলন্ত অঙ্গারের উপর বসাও। উত্তপ্ত হইলে মাছের টুক্‌রাগুলি তদুপরি সাজাইয়া দাও। ঝল্‌সাইতে থাক। মধ্যে মধ্যে একটু একটু ঘি দিবে—যাহাতে মাছ গ্রিল্‌দানির সহিত পুড়িয়া না ধরে। এক পিঠে হইলে অপর পিঠ উল্‌টাইয়া দাও। লাল্‌চে রঙ্গ হইলে নামাও।

লেবুর রস, গোলমরিচের গুঁড়া ও মাখন একত্রে গরম করিয়া এই মাছে মাখিয়া খাও।

শোল, টাকি, মাগুর প্রভৃতি মাছের এইরূপে 'গ্রিল' হইতে পারে।

(চ) স্মোক (বৈদেশিক)—উপরি-উক্ত বিধানে সমস্ত মসলা দিয়া মাছ মাখিয়া পরে গ্রিল্‌দানিতে ঘি মাখাইয়া মাছ সাজাও। জলন্ত অঙ্গারের উপর কিছু করাতের গুঁড়া, ভিজা পোয়াল (বিচালি) বা গুড়ের মুড়কি প্রভৃতি দিয়া খুব ধোঁয়া কর। তদুপরি গ্রিল-দানি বসাইয়া দাও। সমস্তটা একটা কাঠের প্যাক্‌বাক্স বা তদ্বৎ কোন ঢাক্‌নার দ্বারা ঢাকিয়া ফেল, যেন ধোঁয়া উত্তমরূপে ইলিশ মৎস্যের গায়ে লাগিতে পারে। এক পিঠ লাল্‌চে হইলে অপর পিঠ উল্‌টাইয়া দাও। পরে ইলিশ মাছ বাহির করিয়া খাও।

ইলিশ মাছের ডিম্বেরও গ্রিল্ এবং স্মোক্ হইয়া থাকে।

বাঁশপাতা, পবা, বাচা প্রভৃতি কোমল মাছের এইরূপে 'স্মোক' করা যাইতে পারে।

(ছ) বেক (বৈদেশিক)—ইলিশ মাছ ছোট ছোট টুক্‌রা করিয়া কাটিয়া

লও। নুণ, গোল মরিচের গুড়া, লেবুর রস বা ভিনিগার, পার্সলী শাকের কুচি এবং একটু এঞ্চবী সস ও সালাদ অয়েল দিয়া মাছ মাখ। একখানি পাই-ডিসে ঘৃত মাখিয়া মাছ সাজাও। কিছু দুধের ক্রিম মিশাইতে পার। উপরে পারমেসন চিজের গুঁড়া এবং ব্রেডক্রাম্ব ছড়াইয়া দাও। এক্ষণে এই পাই-ডিস্‌টী একটা তুন্দরের বা তেজালের মধ্যে রাখিয়া মাছ বেক্ বা পুটপাক কর। তেজালের মধ্যে রাখিলে তাহার উপরে ও নীচে জলন্ত অঙ্গার দিতে হইবে।

চিংড়ী, রুই প্রভৃতি মাছেরও এই বা অন্য প্রকারে বেক্ হইতে পারে।

দ্রষ্টব্য—'পোড়া' মাংস রন্ধন সম্বন্ধে 'ভাজি' অধ্যায়ে লিখিত হইবে।

দ্বিতীয় অধ্যায়।

সিদ্ধ। (নিরামিষ)

আগুনের উপর হাঁড়ি করিয়া ফুটন্ত জলে চাউল, ডাইল, তরি-তরকারী, মৎস্য, মাংসাদি পাক করাকে সিদ্ধ করা বলা যাইতে পারে।

সিদ্ধ দ্রব্য শুধু শুধু খাওয়া চলে না, ঘৃত বা তৈল এবং নুণ মাখিয়া সাধারণতঃ খাইতে হয়। তাহা আরও সুস্বাদু করিতে হইলে তৎসহ কাঁচা লঙ্কা বা মরিচের গুঁড়া এবং স্থলবিশেষে সরিষা বাটা প্রভৃতি মাখিয়া লইতে হয়। *

আনাজ শ্রেফ্ ফুটন্ত জলে সিদ্ধ না করিয়া ভাতের মধ্যে দিয়া অথবা গরম জলের তাপে সিদ্ধ করিলে অধিক সুস্বাদু হয়।

* ইউরোপীয় রন্ধনে সিদ্ধ একটা প্রধান খাদ্য। মৎস্য এবং সব্জী ইউরোপীয়গণ সাধারণতঃ সিদ্ধ করিয়াই খান। তবে সচরাচর শ্রেফ্ সাদা জলে সিদ্ধ না করিয়া মৎস্য অথবা মাংসের সুরুয়ায় সিদ্ধ করিয়া লন এবং হুইট্ অয়েল, ভিনিগার (সেরকা), মাখন, নুণ, মরিচের গুঁড়া রাইসরিষার গুঁড়া এবং সিদ্ধ ডিমের হরিদ্রা অংশ প্রভৃতি বিভিন্ন প্রকার উপাদানের সংমিশ্রণে বিভিন্ন প্রকারের 'সস্' প্রস্তুত করিয়া লইয়া সব্জী ও মৎস্যের সহিত মিশাইয়া আহার করেন। বিভিন্ন প্রকারের সসের নাম অনুসারে আহরীয় দ্রব্যের নামকরণ হইয়া থাকে।

১১। ভাত, অন্ন বা ওদন

হাঁড়িতে জল দিয়া আগুণে ফুটাও। চাউল ছাড়। যতটা চাউল দিবে জল তদপেক্ষা তিন গুণ পরিমাণ থাকা চাই। সিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল গালিয়া ফেলিয়া অন্ন লইবে।

১২। মাড়ে মাড়ে ভাত

আতপ চাউল জলে সিদ্ধ করিবে। উত্তম সিদ্ধ হইলে মাড় না গালিয়া তৎসহ অন্ন খাইবে। এই ভাতে উপরিলিখিত বিধান অপেক্ষা কিঞ্চিৎ কম জল দিতে হইবে। সাধারণতঃ এই ভাতে ডাইল এবং আনাজ ফেলিয়া এক সঙ্গে সিদ্ধ করিয়া লওয়া হয়, এবং তাহারই সহ ঘৃত সৈন্ধব যোগে খাইতে হয়।

অগ্রহায়ণ মাসে নূতন আমন ধানের চাউল উঠিলে তাহার আতপ এইরূপ সিদ্ধ সহকারে খাইতে ভাল। সেই সময় নূতন মুগা, নূতন কুমড়া-বড়ী (মটরের), নূতন আলু, নূতন শিম, নূতন বকফুল, নূতন বরবটী প্রভৃতি উঠে। এই সমস্ত আনাজ-সিদ্ধ সহকারে ঘৃত সৈন্ধব ও মটর ডাইল সিদ্ধ দিয়া নূতন চাউলের মাড়ে মাড়ে ভাত মাখিয়া খাইতে উপাদেয়। নূতন মুগা ও মটরের কুমড়া-বড়ী তৈল, নুণ, লঙ্কা দিয়া মাখিতে হয়।

১৩। ফেণ-মুঠা

দেশী আমনের আতপ চাউল লও। ধোও। ঢেঁকীতে কুট। চালনীতে (আটা-চালায়) চাল। ছাঁকা গুঁড়া যাহা পড়িবে লইয়া একটু গরম জল মিশাইয়া মাখিয়া হাতে করিয়া চাপিয়া দলা পাকাও। দলা গরম জলে ফেলিয়া অর্দ্ধ সিদ্ধ কর। বেশ আঠা আঠা গোছ হইলে জল হইতে উঠাইয়া বেশ করিয়া ঠাসিয়া মথিয়া লও। এখন পুনরায় হাতে করিয়া আঙ্গুলে চাপিয়া 'মুঠা' বানাও।

এখন চালনীতে যে ক্ষুদ অবশিষ্ট আছে, তাহা লইয়া ভাত পাক কর। মুঠাগুলি তাহার মধ্যে ছাড়। সুসিদ্ধ হইলে মাড়ে মাড়ে ভাত নামাও। এই ভাত বেশী পরিমাণে ঘৃত এবং নুণ মাখিয়া খাইতে ভাল, এবং মুঠা ডাইল অথবা বেগুরী প্রভৃতি সহ খাইতে ভাল। মুঠা গুড় দিয়াও সাধারণতঃ খাওয়া হইয়া থাকে। অগ্রহায়ণ মাসে নূতন আমন ধান উঠিলে নুঠন ষষ্ঠীর দিনে এই ফেণ-মুঠা খাওয়া হইয়া থাকে।

১৪। ক্ষুদের জাউ

চাউলের ক্ষুদ বেশ করিয়া ধুইয়া হাঁড়িতে ক্ষুদ ও পরিমাণ মত জল দিয়া সিদ্ধ কর। সিদ্ধ হইলে ঘাঁটিয়া লইয়া নামাও। ইহার জল গালিতে হয় না। এক্ষণে শুক্লালঙ্কা পোড়াইয়া গুঁড়া করিয়া লও এবং কালীজিরা আধকচড়া করিয়া বাট। পরে উভয় তেল নুণ সহ একত্রে মিশাইয়া ক্ষুদের জাউর সহিত মাখিয়া খাও।

১৫। পর্য্যুষিত অন্ন

পর্য্যুষিত অন্ন বিবিধ উপায়ে প্রস্তুত ও বিবিধ উপকরণ যোগে ভক্ষণ করা বাঙ্গালা দেশের সর্ব্বত্র প্রচলিত আছে। এতন্মধ্যে সচরাচর ব্যবহৃত দুই একটি সম্বন্ধে লিখিত হইল।

(ক) পান্তাভাত—অন্নে জল দিয়া কিছুক্ষণ রাখিয়া দিলে যখন তাহা কিঞ্চিৎ অম্লস্বাদবিশিষ্ট হইবে তখন তাহার সহিত নুণ, ছোট-পেঁয়াজ, ঝাল-কাসুন্দী প্রভৃতি মাখিয়া খাইবে। পান্তা ভাতের অম্ল জলকে 'আমানি' বলে।

কাঁচা আম দেওয়া মটর ডাইলের চড়চড়ী দ্বারা মাখিয়া অপর কোন প্রকার চড়চড়ী, কাঁটালের ঝাল, বেগুরী প্রভৃতি সহও ইহা খাইতে ভাল। দুর্গোৎসবে বিজয়া-দশমীর দিবসে দর্পণ-বিসর্জ্জনের পূর্ব্বে পান্তাভাত ও নালের বেগুরী দ্বারা 'মা'র ভোগ দেওয়া হইয়া থাকে।

(খ) ঘোল পান্তা—উপরি-উক্ত বিধানে প্রস্তুত করিবে এবং উপরি-উক্ত উপকরণ যোগে খাইবে, কেবল অন্ন জলে না ভিজাইয়া ঘোলে ভিজাইয়া রাখিবে এবং খানকত লেবুপাতা তন্মধ্যে গুঁজিয়া দিয়া উহার সুঘ্রাণ করিবে।

(গ) আম্বজল বা কাঁজি—একটি পাতিলে (হাঁড়িতে) পুরাণ চাউলের ঝরঝরে ভাত জল সহ রাখ, পাঁচ সাত দিবস পরে উহা বিলক্ষণ অম্লগন্ধবিশিষ্ট হইলে জলটুকু ছাঁকিয়া লইবে। অম্লনাশক, স্নিগ্ধকারক প্রভৃতি বহুগুণ-বিশিষ্ট বলিয়া এই জলের প্রসিদ্ধি আছে। পূর্ব্বে প্রতি গৃহস্থ-বাটিতে 'আম্ব-জলের পাতিল' রাখা রীতি ছিল, এবং নিত্য তাহাতে দুটি অন্ন রাখা হইত, একবার কাঁজি ছাঁকিয়া লইলে পুনঃ জল দেওয়া হইত। পাতিল কখন সাফ করা হইত বলিয়া বোধ হয় না।

(ঘ) কড়কড়া ভাত—শীতকালে নূতন আমনের উষ্ণ চাউলের ভাত পূর্ব্ব দিন পাক করিয়া শুকাইয়া রাখিয়া পরদিন তৈল, নুণ, কাঁচা লঙ্কা অথবা মরিচ-বাটা দিয়া মাখিয়া খাইবে। চিতল, আইড, চাঁই প্রভৃতি তৈলাক্ত মাছের বাসী 'সরপড়া' ঝোলের সহিত ও এই 'কড়কড়া' ভাত খাইতে ভাল।

১৬। মুগের ডাইল সিদ্ধ

একখানা নেকড়াতে বালুতে ভাজা মুগের ডাইল যথেষ্ট ঢিলা করিয়া বাঁধিয়া ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে। সিদ্ধ হইয়া বেশ মাখনের মত হইবে। পর্য্যাপ্ত পরিমাণে খাঁটি গাওয়া ঘৃত ও নুন মাখিয়া সরু উষ্ণ চাউলের ভাতের সঙ্গে খাইবে।

মশুরের ডাইলও এইরূপ ভাবে ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে। জল না ফুটিলে ডাইল ছাড়িও না। তাহা হইলে ডাল সিদ্ধ হইবে না। মশুরের ডাইল

সিদ্ধ করিলে কেমন এক রকম দুর্গন্ধবিশিষ্ট হয়, সুতরাং ইহা তৈল, নুণ, কাঁচা লঙ্কা ও পেঁয়াজ কুচি দিয়া মাখিয়া খাইতে হয়।

বালুতে ভাজা মাষকলাইর ডাইলও মুগের ডাইলের ন্যায় সিদ্ধ করিবে। কিন্তু ঘির পরিবর্ত্তে তৈল দিয়া মাখিবে।

১৭ (ক) মটর ডাইল সিদ্ধ

দেশী বা ছোট মটরের ডাইল নেকড়াতে ঢিলা করিয়া বাধিয়া ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে। ঘৃত, নুণ, কাচা লঙ্কা ও পেয়াজ কুচি যোগে নূতন আমন ধানের চাউলের মাড়ে মাড়ে ভাতের সহিত মাখিয়া এই ডাইল সিদ্ধ খাইতে ভাল।

খেসারীর ডাইলও এইভাবে সিদ্ধ করিয়া মাখিয়া খাইবে। কিন্তু ঘৃতের পরিবর্ত্তে তৈল দিয়া মাখিলেই তাহার স্বাদ ভাল হইবে।

১৭ (খ) বাটা মটর ডাইল সিদ্ধ

দেশী মটর ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া বাটিয়া লও। হাতে করিয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় দলা পাকাইয়া ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ কর। ঘৃত, নুণ, কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া সরু আতপান্নের সহিত মাখিয়া একটু দধি সংযোগে খাইতে ইহা ভাল।

১৮। আলু সিদ্ধ

খোসা সমেত গোল আলু জলে অথবা ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে। খোসা ছাড়াইয়া ঘৃত (অথবা তৈল), নুণ ও রুচি অনুসারে কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে। নূতন আলু সিদ্ধ খাইতে অধিকতর সুস্বাদু।

একখণ্ড নেকড়ায় আলু বাধিয়া জলে শিকি পূর্ণ হাঁড়ির উপর ঝুলাও। যেন আলু জলে না ঠেকে। এক্ষণে হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দিয়া আগুণে বসাও।

জল ফুটিয়া তাহার ভাপ্রা উঠিয়া আলুতে লাগিয়া তাহা সিদ্ধ করিবে। এইরূপ সিদ্ধ করাকে ভাপে সিদ্ধ কহে।

ফুল কোবি, বাঁধা কোবি, ওল কোবি সালগম, গাজর, মূলা, কাঁচা পাকা মিঠা কুমড়া, আনাজি কলা, লাল আলু, শালুক, বেত-আগা, মোচা, পাণিফল, প্রভৃতি আলুর ন্যায় সিদ্ধ করিয়া ঘৃতে মাখিয়া খাইবে। মূলা তৈলে মাখিলেই ভাল হয়।

১৯। আম কড়ালী সিদ্ধ

আম কড়ালী, পাকা আম, জলপাই, কাঁচা তেঁতুল, আমড়া, আপেল, পিচফল প্রভৃতি ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিয়া চিনি দিয়া মাখিয়া খাও।

২০। ওল সিদ্ধ

ওল খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া একটু সোডা বা চুণ মাখিবে। খাণিকক্ষণ পরে ধুইয়া ফেলিবে। এইরূপ করিলে ওলের মুখ ধরা দোষ অনেক নষ্ট হইবে। এক্ষণে জলে সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া তৈল, নুণ, কাঁচা লঙ্কা এবং সরিষা বাঁটা দিয়া বেশ চটকাইয়া মাখিবে। শুকনা ভাতের সহিত খাইবে। খবরদার, ওলের সহিত ঘৃত-সংযোগ হইলে মুখ ধরিতে পারে।

মান কচু, ঘট কচু, থামা কচু প্রভৃতি এইরূপে সিদ্ধ করিয়া তৈল, লুণ, কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে। ইহাদের সহিত সরিষাবাঁটা মাখা আবশ্যক করে না।

২১। মটরের কুমড়া-বড়ি সিদ্ধ

খড়ের আগুণে মটরের কুমড়া বড়ি ঝলসাইয়া লইয়া ভাতে সিদ্ধ কর। তৈল, লুণ, কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া আতপ অন্নের সহিত বিশেষতঃ নূতন আমনের মাড়ে মাড়ে ভাতের সহিত খাইতে ভাল। ('পোড়া'য়ও লিখিত হইয়াছে।)

খেঁসারির ডাইলের বড়ি এইরূপভাবে খাইবে।

২২। ঝিঙ্গা সিদ্ধ

কচি ঝিঙ্গা জলে অথবা ভাতে ফেলিয়া সিদ্ধ করিবে। পরে জল চিপিয়া ফেলিয়া ঘৃত কিম্বা তৈল, নুণ ও কাঁচা লঙ্কা দিয়া মাখিবে। ঘিয়ে মাখিলে লঙ্কা ইচ্ছা করিলে বাদ দিতে পার। পটোল, করিলা, শিম, বরবটী, মূলা, মটর শুটি, বকফুল প্রভৃতি সবজী এইরূপে সিদ্ধ করিবে। করিলা সিদ্ধ আলু সিদ্ধ সহ একত্রে মাখিয়া খাইতে মন্দ লাগে না।

২৩। লাউ-শাক সিদ্ধ

নূতন আমনের ভাতের মাড়ে লাউ শাক ও ডগা সিদ্ধ করিয়া তৈল, নুণ ও কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে। ইহার সহিত বথুয়ার শাক ও শলুপের-শাক মিশাইয়া সিদ্ধ করিলে স্বাদ উত্তম হয়। বথুয়া ও শলুপের পরিবর্ত্তে হেলেঞ্চার শাক মিশাইয়া সিদ্ধ করিয়াও লাউ শাক সিদ্ধ খাওয়া হয়।

হেলেঞ্চা ও বথুয়ার শাক আলাহিদা ভাবে সিদ্ধ করিয়াও খায়।

সিদ্ধ।—(আমিষ)

২৪। ইলিশ মাছ সিদ্ধ

ইলিশ মাছ কুটিয়া জলে বা ভাপে সিদ্ধ করিয়া তৈল, নুণ, কাঁচা লঙ্কা ও সরিষা বাঁটা দিয়া মাখিয়া খাইবে, কিন্তু কুমড়া পাতার সহিত সিদ্ধ করিলেই তাহার স্বাদ সমধিক বর্দ্ধিত হইয়া থাকে। পাতা একটু বুড়া দেখিয়া লইতে হয় এবং একটু অধিক তৈল দিয়া পাতার সহিত একত্রে মাছ মাখিয়া খাইতে হয়।

২৫। বাচা মাছ সিদ্ধ

বাচা মাছে একটু হলুদ মাখিয়া জলে সিদ্ধ করিয়া তৈল, নুণ, কাঁচা লঙ্কা ও সরিষা বাঁটা মাখিয়া খাইবে। তৈল একটু বেশী পরিমাণে দিবে।

আইড় প্রভৃতি মাছ ও এই প্রকারে সিদ্ধ করিবে।

২৬। রুই মাছ সিদ্ধ

রুই প্রভৃতি মাছ জলে সিদ্ধ করিয়া তৈল, নুণ, কাঁচা লঙ্কা মাখিয়া খাইবে। সরিষা বাঁটা মাখা প্রয়োজন নাই।

ইলিশ, রুই, ভেটকী, মেকরেল, পমফ্রেট প্রভৃতি মাছ সিদ্ধ করিয়া ইউরোপীয় ধরণে নিম্নলিখিত মত নানাবিধ সস প্রস্তুত করতঃ তৎসহ খাইবে।

সস্

হলাণ্ডেজ সস্—একটী এনামেল করা লোহার হাঁড়িতে দুই টেবিল-চামচ সির্কা ছাড়। নুণ ও গোল মরিচের গুঁড়া মিশাও। আগুণে ফুটাও। সির্কা অর্দ্ধেক হইয়া আসিলে নামাইয়া তাহাতে কিছু জল ও চারিটা ডিমের হরিদ্রাংশ বা ইয়োক এবং আধ ছটাক মাখন ক্রমে নাড়িয়া নাড়িয়া উত্তমরূপে মিশাও। পুনঃ হাঁড়ি জ্বালে চড়াইয়া খুব করিয়া নাড়িতে থাক। সস্ গাঢ় হইলে নামাও। খবরদার যেন তাপে ডিম শক্ত হইয়া না যায়। এই নিমিত্ত 'বাইন-মেরী' নামক পাত্রে পাক করা কর্ত্তব্য। এই সস্ রুই, ভেট্‌কী, মেকরেল, পমফ্রেট প্রভৃতি সিদ্ধ মাছের সহিত খাইবে।

মেয়নেস সস্—চারিটা ডিম সিদ্ধ করিয়া তাহার কঠিন হরিদ্রাংশ লও। নুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, রাই সরিষার গুঁড়া ও সূক্ষ্ম কুচি করা পেঁয়াজ ঐ ডিমের সহিত মিশাইয়া চট্‌কাইয়া লও। এক্ষণে ছটাক তিনেক সালাদ-অয়েল এই ডিমের উপর ধীরে ধীরে ঢাল এবং সমস্তটা খুব করিয়া মাড়।

যত উত্তমরূপে মাড়িবে ততই ভাল হইবে। এই সময়ে দুইটা কাঁচা ডিমের হরিদ্রাংশও মিশাইবে। অতঃপর ইহার উপর কিছু ভিনিগার ঢালিয়া দিয়া পুনরায় খুব করিয়া ফেটাইবে। ইহা শ্বেতবর্ণ হইয়া যাইবে। এক্ষণে সমস্ত ছাঁকিয়া কিছু মাখন অথবা দুগ্ধের ক্রিম্ মিশাইতে পার। এই সস্ বরফে ঠাণ্ডা করিয়া ঠাণ্ডা ভেটকী, ইলিশ প্রভৃতি মাছ সিদ্ধের সহিত বিশেষতঃ চিঙড়ী মাছের সহিত খাইতে হয়। ইচ্ছা করিলে সিদ্ধ ডিমের শ্বেতাংশ কিমা করিয়া এই সসের সহিত মিশাইয়া লইতে পারা যায়।

টার্টার সস্—মেয়নেস সস হইতে শক্ত সিদ্ধ ডিমের হরিদ্রাংশ বাদ দিয়া এবং শেষে দুগ্ধের ক্রিম মিশাইয়া লইলেই টার্টার সস্ হইল। টার্টার সসে রাই সরিষার গুঁড়া থাকা চাইই। ইলিশ মাছ সিদ্ধের সহিত ইহা খাইতে ভাল।

হোয়াইটসস্—কিছু ময়দা কাঠ খোলায় দুটো গরম মশল্লা সহ চম্‌কাইয়া লও। লাল্‌চে হইবার পূর্ব্বে নামাইয়া কিছু দুগ্ধ মিশাও। খুব করিয়া নাড়িয়া মিশাইবে, যেন ময়দা গুটি না বাঁধে। গুটি বাঁধিলে ছাঁকনায় ছাঁকিয়া লইবে। এক্ষণে মৎস্য বা মাংসের সুরুয়া, কিছু মাখন, নুণ ও গোলমরিচের গুঁড়া মিশাইয়া জ্বালে চড়াও। বেশ করিয়া নাড়িয়া গাঢ় হইলে ছাঁকিয়া কিছু দুধের ক্রিম মিশাইয়া মাছ বা পক্ষীর মাংস সিদ্ধের সহিত খাইবে।

পার্শলী শাকের কুচি এই সসের সহিত মিশাইলে ইহা 'পার্শলী-সস্' হইবে।

শক্ত সিদ্ধ ডিম কিমা করিয়া ইহার সহিত মিশাইয়া লইলে ইহা 'এগ-সস' হইবে।

কেপার (গোটা বা কুচাইয়া) ইহার সহিত মিশাইলে ইহা 'কেপার-সস' হইবে। তৎক্ষেত্রে, একটু চিনি মিশাইতে হইবে। মিণ্ট বা পুদিনা পাতা-কুচি মিশাইলে 'মিণ্ট'সস' হইবে। সিদ্ধ পেঁয়াজ ছাঁকিয়া তাহার মাড়ি ইহাতে মিশাইলে 'ওনিয়ান সস' হইবে।

সাদা পিকল-কিম্বা বা চৌ-চৌ মিশাইলে ইহা 'চৌ-চৌ-সস' হইবে।

ইলিশ মাছ চৌ-চৌ—মাছ ভাপে সিদ্ধ করিয়া কাঁটা বাছিয়া ফেলিয়া একখানা ডিসে সাজাও। আদা চাকা, কাঁচা লঙ্কা চাকা, পেঁয়াজ চাকা, সিদ্ধ আলু চাকা, শশা চাকা বা সূতার মত করিয়া বানান মাছের সহিত সাজাও। এখন সির্কা ও নুণ মাছের উপর ঢালিয়া খাইতে দাও। কেহ কেহ সির্কায় আদা, কাঁচা লঙ্কা ও শশা পূর্ব্বে একটু জাল দিয়া লয়েন।

ব্রাউন সস্—হাঁড়িতে ঘি দিয়া তেজপাত পেয়াজ কুচি ও রশুন ছাড়। নাড়। লালচে রঙ্গ হইলে মাছের বা মাংসের সুরুয়া মিশাও। নুণ মরিচ গুঁড়া, পার্শলী, সেলেরী প্রভৃতি বাগানের মশল্লা, সালগম ও গাজর কুচি ছাড়। সুসিদ্ধ হইলে নাড়িয়া নামাও। একটু কেরামেল (পোড়া-চিনির রঙ্গ) মিশাও। এক্ষণে হাঁড়িতে পুনঃ মাখন উঠাইয়া ময়দা ছাড়। লাল্চে হইলে ঐ পক্ক সুরুয়া ঢালিয়া দাও। গাঢ় হইলে নামাইয়া নেকড়ায় ছাঁকিয়া লও।

ইহার সহিত ইচ্ছানুসারে এঞ্চবী, টোমেটো প্রভৃতি সস্, আমের ভিনিগার চাটনী, কেপার, পিকল প্রভৃতি মিশাইয়া বিবিধ ঘ্রাণবিশিষ্ট করিতে পার।

২৭। পক্ষী সিদ্ধ (বৈদেশিক)।

একটি হাঁড়িতে কিছু জল দিয়া তাহাতে আদা চাকা, পেঁয়াজ চাকা, নুণ, তেজ পাত ও গোটা গোল মরিচ ছাড়িয়া সিদ্ধ কর। ফুটিলে মারা গোটা পাখী (সাফ করিয়া) তন্মধ্যে ছাড়। পাখী সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া জল হইতে উঠাইয়া রাখ। অবশিষ্ট জলটুকু নেকড়ায় ছাকিয়া লও এবং তদ্দ্বারা 'হোয়াইট' প্রভৃতি সস পাকাইয়া তৎসহ সিদ্ধ পক্ষী খাও।

২৮। পক্ষীর ডামপ্লিং (বৈদেশিক)।

একটি মারা গোটা পক্ষীর ভিতরের নাড়ী প্রভৃতি বাহির করিয়া এবং পালকাদি উপড়াইয়া ফেলিয়া উত্তমরূপে সাফ করিয়া লও। সাবধান যেন

পক্ষীর গাত্রচর্ম্ম ছিঁড়িয়া না যায়। এক্ষণে একটি পাত্রে কিঞ্চিৎ মাখন বা ঘৃত দিয়া জ্বালে চড়াও, কিছু গোটা গরম মশল্লা ও কিসমিস ও বাদাম কুচা ছাড়, একটু ভাজা হইলে ছুটো সরু চাউল ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া একটু জল দাও। নুণ, মঁরিচ গুঁড়া মিশাও। চাউল বারো আনা মত সিদ্ধ হইলে নামাইয়া পক্ষীর পেটের মধ্যে ভরিয়া দাও। চাউলে ঠিক যে পরিমাণে জল দিলে বারো আনা মত সিদ্ধ হইবে তদতিরিক্ত জল দিবে না। এক্ষণে জলে ময়দা মথিয়া তাহা পুরু করিয়া বেলিয়া লইয়া তাহার উপর পক্ষীটি রাখিয়া ঐ ময়দার খোলার দ্বারা পক্ষীটি সম্পূর্ণরূপে ঢাকিয়া ফেল। এক খণ্ড পাৎলা গোছ নেকড়া দ্বারা উহা উত্তমরূপে বাঁধিয়া হাঁড়ি করিয়া জলে সিদ্ধ কর। জলে কিছু আদা, পেঁয়াজ, নুন ও গোটা গোল-মরিচ দিবে। বেশ সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া পক্ষীটি বাহির করিয়া লইয়া 'হোয়াইট' বা নিম্ন-লিখিত মত কোন এক প্রকার সস প্রস্তুত করিয়া তৎসহ আহার কর।

ব্রেড় সস—একটি বড় সাদা পেঁয়াজ লও। খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া অল্পক্ষণ উত্তপ্ত জলে চুবাইয়া তুলিয়া চারি টুকরা কর। ছয়টি গোলমরিচ, ছয়টি লবঙ্গ, এক গিরা জৈত্রী, ঈষৎ জায়ফলের গুঁড়া ও নুণ সহ একত্রে এক পোয়াটেক ছুধের সহিত মিশাইয়া জ্বালে চড়াও। সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া ছাকিয়া লও। প্রয়োজন হইলে আরও ছুধ মিশাইবে। এক্ষণে শুকনা পাঁরুটীর গুড়া লইয়া ক্রমে নাড়িয়া নাড়িয়া এই ছুধের সহিত মিশাও। যথেষ্ট পরিমাণে মিশান হইলে পুনঃ জ্বালে চড়াও। সমস্ত নাড়িয়া মিশাইয়া নামাও। কিছু ছুধের ক্রিম মিশাও।

আপেল সস—আপেলের (সিউফল) খোসা ছাড়াইয়া কুটিয়া লও। অল্প জলে একটু নুণ গোল মরিচের গুঁড়া, কিঞ্চিৎ আদা ও পেঁয়াজ সহ সিদ্ধ কর। নেকড়ায় ছাঁকিয়া মাড়িটুকু লও। ছুধ, ছুধের ক্রিম, মাখন ও কিঞ্চিৎ চিনিসহ পুনঃ জ্বালে উঠাইয়া নাড়িয়া গাঢ় করিয়া পক্ষীর উপর

ঢালিয়া দাও। ব্রেড ও আপেল সসের সহিত পূর্ব্বলিখিত পক্ষী সিদ্ধ খাইতে পার।

২৯। পিস্‌পাস (বৈদেশিক)।

হাঁড়িতে জল দিয়া তাহাতে মেষ অথবা ছাগ মাংস অথবা কোমল পক্ষী-মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া ছাড়। নুণ, গোটা গোল মরিচ, আদা ও পেঁয়াজ় মিশাও এবং ইচ্ছা করিলে তেজপাত ও দুই চারিটী গোটা গরম মশল্লাও মিশাইতে পার। হাঁড়ি জ্বালে চড়াও। মাংস অৰ্দ্ধ সিদ্ধ হইলে সরু চাউল ছাড়। নুণ মাখন ও কিছু দুগ্ধ মিশাও। চাউল সিদ্ধ হইলে জ্বাল হইতে হাঁড়ী সরাইয়া উনানের পাশে দমে রাখ। জল শুকাইলে নামাও।

ইহা রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে।

৩০। পলান্ন বা পোলাও।

মশল্লা সংযুক্ত মাংসের যূষে ঘৃত সহ চাউল বা অন্ন এবং তৎসহ ভর্জ্জিত মৎস্য বা মাংস একত্রে পাক করাকে পলান্ন বা পোলাও বলা যাইতে পারে।

যাঁহারা মাংস খান না তাঁহারা শুধু মশল্লার যূষে ঘৃত সহ চাউল ও ভর্জ্জিত মৎস্য পাক করিয়া লয়েন। আঁষ্‌টে গন্ধবিশিষ্ট হয় বলিয়া সাধারণতঃ আব-যূষের জলে মৎস্য ব্যবহৃত হয় না। তবে চিঙড়ী মৎস্যের যূষ হইতে পারে। যাঁহারা আবার মৎস্যও খান না তাঁহারা মৎস্যের পরিবর্ত্তে ভর্জ্জিত আলু, কোবি, কড়াই শুঁটি, ছানা প্রভৃতি নিরামিষ সামগ্রী চাউলের সহিত একত্রে সাজাইয়া মশল্লার যূষে পোলাও পাক করিয়া থাকেন। আবার মাংস মৎস্যাদির সহিতও আলু, কোবি, কড়াই শুঁটি প্রভৃতি আনাজ মিশাইয়া পোলাওয়ে দেওয়া হইয়া থাকে। মাংস, মৎস্য, ছানা ও আনাজ প্রভৃতি পূর্ব্বে ঘৃতে কষাইয়া লইতে হয় এবং চাউলও পূর্ব্বে ঘৃতে কষাইয়া লইলে ভাল হয়।

উপরি লিখিত তিন শ্রেণীর পোলাও ছাড়া আর এক শ্রেণীর পোলাও

আছে, তাহাকে মিষ্ট পোলাও বলে। ইহার আবযূষ বা আখ্নির জল মিষ্ট স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া লইতে হয় এবং তাহা কোনপ্রকার ফল (মেওয়া) সংমিশ্রণে সুগন্ধি ও সুস্বাদু করিতে হয় এবং উক্ত প্রকারের মেওয়া ঘিয়ে কষাইয়া লইয়া চাউলের সহিত সাজাইয়া রাঁধিতে হয়।

বাদাম, পেস্তা, কিস্মিস প্রভৃতি মেওয়া এবং দধি, মোয়া ক্ষীর, মালাই, বাদাম বাটা প্রভৃতি বিবিধ উপকরণ সংমিশ্রণে পোলাও আরও গুরুপক করা যাইতে পারে। সুতরাং পোলাও মোটামুটি চারি শ্রেণীতে বিভক্ত হইলেও মশলা ও উপকরণাদি ভেদে ও পাকের তারতম্যে বহু প্রকারের হইয়া থাকে। এই গ্রন্থে সেই সমস্ত বিস্তারিত না লিখিয়া কেবল মোটামুটি চারি শ্রেণীর পোলাও রন্ধন সম্বন্ধে লিখিব।

পোলাওয়ে উত্তম মিহি পুরাতন আতপ চাউল এবং উত্তম ঘৃতের নিতান্ত আবশ্যক। বরেন্দ্রে বর্ত্তমানে বাঁশফুল, ক্ষীবসাপাত, পরমান্নশালি, উকুনমধু, তিলকাপুর, চিনেশক্কর ও কাটারিভোগ প্রভৃতি উৎকৃষ্ট সদ্গন্ধবিশিষ্ট মিহি আতপ চাউল সচরাচর পাওয়া যায়। ইহাদের দ্বারা উত্তম পোলাও রন্ধন চলিতে পারে। তবে সর্ব্বোৎকৃষ্ট পোলাও পাকে উৎকৃষ্ট মিহি পেশোয়ারি চাউলই প্রশস্ত। চিড়ার দ্বারাও সুন্দর পোলাও রাঁধা যায়।

পোলাও রঙ্গ করিতে গুঁড়া হলুদ বিশেষতঃ জাফরাণ ব্যবহৃত হইয়া থাকে। জাফরাণ অমনি হাঁড়িতে দিতে হয় না। একটু ঘন দুগ্ধে বা দধিতে জাফরাণ ক্ষাণিক ক্ষণ ভিজাইয়া রাখিয়া তাহার রঙ্গ এড়িলে তদ্দ্বারা পূর্ব্বে উত্তমরূপে চাউল মাখিয়া লইতে হয় তবে পলান্নের রঙ্গ সমভাবে সুন্দর পীতাভ হইবে।

আবযূষের জল উত্তমরূপে প্রস্তুতের উপর পোলাওয়ের আস্বাদন প্রধানতঃ নির্ভর করে। সাধারণতঃ নিরামিষ এবং মৎস্যের পোলাওয়ে শুধু মশলাদির দ্বারাই আবযূষের জল প্রস্তুত হইয়া থাকে এবং মাংসের পোলাওয়ে মশলার

সহিত কাঁচা মাংস-খণ্ড সিদ্ধ করিয়া আবযুষের জল প্রস্তুত করিতে হয়। তবে বড় চিঙড়ী মাছের মুড়া বা ছোট ছোট চিঙড়ী মাছের দ্বারা আবযুষের জল প্রস্তুত হইতে পারে। কেহবা ন্যাকড়ায় মশল্লা বাঁধিয়া তদ্দারা আবযুষের জল প্রস্তুত করিয়া থাকেন কেহবা তাহা না করিয়া মশল্লাগুলি এড়া ভাবেই জলে ছাড়িয়া সিদ্ধ করিয়া পশ্চাৎ সেই জল ছাঁকিয়া লয়েন। মাংসখণ্ডগুলি বা চিঙড়ী মাছ মশল্লার সহিত একত্রে জলে সিদ্ধ করিতে হয় এবং পশ্চাৎ সেই জল ছাঁকিয়া লইতে হয়। আখনির জল পরিষ্কৃতভাবে ছাঁকা হওয়া প্রয়োজন নচেৎ পোলাও খিচখিচে হইবে।

ক।—মাংসের পোলাও।

একটী হাঁড়িতে গোটা ধনিয়া, গোটা জিরা, গোটা গোলমরিচ (কেহ বা সাধারণ জিরা ও মরিচের পরিবর্ত্তে সা-জিরা ও সা-মরিচ ব্যবহার করিয়া থাকেন) শুক্‌না লঙ্কা, (কেহ বা লঙ্কা ব্যবহার করা পছন্দ করেন না) গোটা পেঁয়াজ, আদা ছেঁচা ও গোটা গরম মশল্লা, নুণ ও একটু চিনি চাউলের পরিমাণ অনুসারে আন্দাজ মত লও। /৫ পাঁচ সের চাউলের পোলাও রাঁধিতে হইলে লঙ্কা /০ এক ছটাক, ধনিয়া ৵০ আধ পোয়া, জিরা /০ এক ছটাক, গোলমরিচ /০ এক ছটাক, আদা ৵০ আধ পোয়া, পেঁয়াজ ৵০ আধ পোয়া, ছোট এলাচী দুই তোলা, লবঙ্গ দুই তোলা, দারচিনি ৶১০ আধ ছটাক, হিসাবে আখনির মশল্লায় লাগিবে। মাংস ছোট ছোট খণ্ড করিয়া চাউলের অর্দ্ধেক হিসাবে লও। হাঁড়িতে ।৫ পনের সের মত শীতল জল দিয়া সমস্ত একত্রে জ্বালে উঠাইয়া দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দাও। সমস্ত বেশ সুসিদ্ধ হইলে অর্থাৎ তিন ভাগ জলের দুই ভাগ অবশিষ্ট থাকিলে এবং জলের রঙ্গ লাল্‌চে বর্ণ হইলে, নামাইয়া নেকড়ায় ছাঁকিয়া জলটুকু লও। ইহাই হইল আবযুষ বা আখনির জল।

এক্ষণে আরও ২৷৷০ সের মত মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ড করিয়া কুট। নুণ ও মরিচের গুঁড়া মাখিয়া ঘৃতে ভাজিয়া লও। চাউল ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া মেলাইয়া শুকাইতে দাও। শুকাইলে জাফরাণ দ্বারা উত্তম রূপে মাখিয়া রঙ্গ কর এবং সের করা বেশী কম পাঁচ ছটাক মত ঘৃতে ঈষৎ ভাজিয়া লও। এই সময় চাউলের সহিত বাদামকুচা, পেস্তাকুচা ও কিস্‌মিস্ প্রত্যেকটি ৵০ এক ছটাক পরিমিত হিসাবে মিশাইবে, অথবা বাদামাদি ঘৃতে ভাজিয়া লইয়া পশ্চাৎ মিশাইতেও পার। কেহ বা ছুটো গরম মশল্লা এবং তৎসহ সা-জিরা ও সা-মরিচ গুঁড়া করিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া লইয়া এই সময় চাউলের সহিত মিশাইয়া লয়েন।

এক্ষণে একটা বড় ডেক্‌চি বা তেজাল হাঁড়ির তলায় খানকয়েক তেজ-পাত বিছাইয়া তদুপরি ঐ চাউল সাজাও। একপরল চাউল সাজান হইলে তদুপরি একপরল ভাজা মাংস সাজাও পুনরায় তদুপরি আর একপরল চাউল সাজাও পুনরায় তদুপরি একপরল মাংস সাজাও পুনরায় তদুপরি একপরল চাউল সাজাও। এক্ষণে সর্ব্বোপরি সাবধানে আবযূষের জল ঢালিয়া দাও। চাউলের মাথায় উপর জল চারি আঙ্গুল মত উঁচা থাকা প্রয়োজন। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া জালে বসাইয়া দাও। চাউল সিদ্ধ হইবামাত্র জালের উপর হইতে হাঁড়ি সরাইয়া উনানের এক পাশে মন্দা আঁচে দমে বসাইয়া রাখিবে। অল্প আঁচে ধীরে ধীরে সমস্তটা সুসিদ্ধ হইয়া যাইবে। ভাতের ন্যায় পোলাওর জল গালা যায় না, অল্প জলে সিদ্ধ করিতে হয়, সুতরাং জ্বাল হইতে না সরাইলে আঁচিয়া যাইয়া সমস্ত পোলাও এককালে নষ্ট হইয়া যাইবে। জল শুকাইয়া যাইয়া পোলাও সুসিদ্ধ অথচ ঝর্‌ঝরে হইলে নামাইবে।

মাংসের সহিত ইচ্ছা করিলে আলু, কোবি, কড়াই শুঁটি, শালগম, পেঁয়াজ, আদা প্রভৃতি ঘৃতে কষিয়া একত্র সাজাইয়া দিয়া পোলাও রাঁধিতে পার।

যাঁহারা অধিকতর গুরু পোলাও রাঁধিতে ইচ্ছা করেন তাঁহারা বাদামবাটা, পেস্তাবাটা, দুধ, দুধের সর, দধি, মালাই বা ভাজা মোয়াক্ষীর (গুঁড়ান), প্রভৃতি ভাজা চাউলের সহিত মিশাইয়া লইয়া পাক করিতে পারেন।

যাঁহারা অপেক্ষাকৃত লঘুভাবে পোলাও পাক করিতে চাহেন তাঁহারা জলে মাংসের সহিত অল্প পরিমাণে ধনিয়া, সা-জিরা, সা-মরিচ, আদা, পেঁয়াজ, নুণ ও সামান্য কিছু গোটা গরম মশল্লা একত্রে সিদ্ধ করতঃ আখনির জল প্রস্তুত করিয়া লইতে পারেন এবং চাউলে জাফরান এবং গরমমশল্লা প্রভৃতির গুঁড়া না মাখিয়া শুধু সের করা এক পোয়া মত ঘৃতে ভাজিয়া লইয়া এই আখনির জলে সিদ্ধ করিয়া পোলাও পাক করিতে পারেন। এবং অল্প পরিমাণে বাদাম পেস্তাকুচি, কিস্‌মিস, আদা কুচি এবং পেঁয়াজ কুচি ঘৃতে ভাজিয়া পক্ক পোলাওয়ের উপর পশ্চাৎ ছড়াইয়া দিয়া লইতে পারেন।

আবার হাঁড়িতে ঘৃতে তেজপাত, সা-জিরা, সা-মরিচ ও গোটা গরম মশল্লা (ও ইচ্ছা করিলে পেঁয়াজ, আদা ও কিস্‌মিস) ফোড়ণ দিয়া তাহাতে চাউল ছাড়িয়া আংসাইয়া লইয়া নুণ সহ জলে সিদ্ধ করতঃ সাদাসিধে রকম 'ঘি-ভাত' রাঁধিতে পারেন।

মাংসের পোলাওয়ের সহিত মৎস্য বা মাংসের কালিয়া, কারি, কোর্শ্মা প্রভৃতি এবং কোপ্তা বা অপর কোন কিমা-কাবাব খাওয়া যাইতে পারে।

খ (১)—মৎস্যের পোলাও।

হাঁড়িতে গোটা ধনিয়া, গোটা জিরা, গোটা মরিচ (কেহবা সাধারণ জিরা মরিচের পরিবর্ত্তে সা-জিরা সা-মরিচ ব্যবহার করিয়া থাকেন) শুক্‌না লঙ্কা (কেহ কেহ ইহা বাদ দিয়াও থাকেন), গোটা পেঁয়াজ (মাছের পোলাওয়ে আদা না দিলেও চলে) গোটা গরমমশল্লা, নুণ ও একটু চিনি চাউলের পরিমাণ অনুসারে পূর্ব্ব লিখিত মত হিসাবে দিয়া উক্ত হিসাবানুরূপ শীতল

জল দাও। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া জ্বালে উঠাইয়া দাও। জলের রঙ্গ লাল্‌চে হইয়া তিন ভাগের দুই ভাগ মত দাঁড়াইলে নামাইয়া ছাঁকিয়া জলটুকু রাখ।

চাউলের অর্দ্ধেক বা বারো আনা মত উত্তম পাকা রুই মাছ লইয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় মোটা মোটা খণ্ডে কুটিয়া নুণ হলুদ মাখিয়া ঘৃতে লাল্‌চে করিয়া ভাজিয়া রাখ।

উত্তম পুরাণ মিহি আতপ চাউল পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া মেলাইয়া শুকাও। তৎপর জাফরান মাখিয়া সের করা পাঁচ ছটাক মত ঘৃতে ঈষৎ ভাজিয়া লও, কিছু গরমমশল্লা প্রভৃতির ছাঁকা গুঁড়া ও বাদাম পেস্তাকুচা ও কিস্‌মিস মিশাও।

একটি হাঁড়ির তলায় খানকয়েক তেজপাত বিছাইয়া তদুপরি ঐ চাউল সাজাইয়া দাও। চাউলের উপর ভাজা মাছ সাজাও—পুনরায় চাউল সাজাও—পুনরায় তদুপরি ভাজা মাছ সাজাও—পুনরায় তদুপরি চাউল সাজাও এবং সর্ব্বোপরি আখনির জল সাবধানে ঢালিয়া দাও। জল চাউলের উপর চারি আঙ্গুল পরিমিত রাখিবে। হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া জ্বালে উঠাইয়া দাও। চাউল সিদ্ধ হইবা মাত্র উনান হইতে হাঁড়ি উঠাইয়া উনানের এক পার্শ্বে অল্প আঁচে দমে বসাইয়া রাখ। সুসিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া গেলে নামাও।

ভাজা মাছের সহিত ইচ্ছা করিলে লাল্‌চে করিয়া ভাজিয়া আলু, কোবি, কড়াই শুঁটী, বাঁধা কোবি, শালগম পেঁয়াজ প্রভৃতি এক বা দুই প্রকারের আনাজ একত্রে সাজাইয়া দিয়া পোলাও পাক করিতে পার। রুচী অনুসারে ইহাও লঘু গুরুভেদে রাঁধিতে পার।

মাছের পোলাওয়ের সহিত মৎস্য বা মাংসের কালিয়া, কারি, কোর্ম্মা, কিমা-কাবাব কিম্বা মাছের মুড়ী ঘণ্ট ডাইল খাইতে পার।

খ (২)—চিঙড়ী মাছের পোলাও।

বড় বড় গল্দা বা মোচা চিঙড়ীর মুড়া কাটিয়া তদ্বারা মশল্লা সহযোগে আবযুষের জল প্রস্তুত করিবে। বড় চিঙড়ীর মাথা না পাইলে ছোট ছোট সমগ্র চিঙড়ীর দ্বারাই আখনির জল প্রস্তুত করিবে এবং বড় চিঙড়ীর শস্যাংশ নুণ হলুদ সহ কষাইয়া চাউলের সহিত সাজাইয়া উপরি লিখিত ভাবে প্রস্তুত আ'বযুষের জলের সহিত রুই মাছ বা মাংসের পোলাওয়ের ন্যায় পোলাও রাঁধিবে। রুচী অনুসারে ইহাও লঘু গুরু ভেদে পাক করিতে পার।

গ। নিরামিষ পোলাও।

পেঁয়াজ ও মৎস্য মাংসাদি বাদ দিয়া কেবলমাত্র মশল্লার দ্বারা ও ইচ্ছা করিলে তৎসহ আদা সংযোগে আখনির জল প্রস্তুত করিবে।

আলু, ফুলকোবি, বাঁধাকোবি, শালগম, স্কোয়াস, কড়াইশুটী, ছানা, ডাইলের পানিদলা বা ধোকা মধ্যে ইচ্ছা অনুসারে কোন এক বা একাধিক সামগ্রী লইয়া ঘৃতে লাল্‌চে করিয়া ভাজিয়া লও। তৎপর তাহা চাউলের সহিত পোলাওয়ের নিয়ম অনুসারে সাজাইয়া পোলাও পাক কর। ইহাও উপকরণের তারতম্যে লঘু গুরু ভেদে রাঁধিবে।

নিরামিষ পোলাওয়ের সহিত বিবিধ নিরামিষ ঝাল, কালিয়া, টিকলি-কালিয়া, ভাজা, ডাইল প্রভৃতি খাইবে।

ঘ। মিষ্ট পোলাও।

আনারস ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া লও। যাহাতে আনারসে মুখ না ধরে তজ্জন্য বলা বাহুল্য আনারসের চোকগুলি বাদ দিবে এবং নুণ মাখিয়া কিছুক্ষণ পরে ধুইয়া ফেলিয়া তাহার তদ্দোষ নষ্ট করিবে। আনারসের সহিত পরিমাণ মত চিনি, গোটা গরম মশল্লা, কাবাব-চিনি ও জায়ফল দিয়া

জলে সিদ্ধ কর। সুসিদ্ধ হইলে ছাঁকিয়া জলটুকু লও। ইহাই হইল আবযূষের জল। এক্ষণে আরও আনারস খণ্ড লইয়া ঘৃতে ভাজিয়া রাখ।

চাউল ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া শুকাইয়া লও, তাহাতে জাফরান মাখিয়া ঘৃতে ভাজ। কিছু জায়ফল ও গরমমশল্লার গুঁড়া ও বাদাম পেস্তার কুচা ও কিসমিস মিশাও। হাঁড়িতে খানকত তেজপাত সাজাও—তেজপাতের উপর ক্রমে ঐ চাউল ও আনারস খণ্ড পরলে পরলে সাজাও। আখনির জল ঢালিয়া দাও। সিদ্ধ হইলে উনানের উপর হইতে সরাইয়া উনানের এক পার্শ্বে অল্প আঁচে দমে বসাইয়া রাখ। সুসিদ্ধ হইয়া জল মরিয়া গেলে নামাও। ইহার সহিত ঘৃতে ভাজা মোয়াক্ষীরের গুঁড়া মিশাইলে স্বাদ উৎকৃষ্ট হয়। কিছু গোলাপ জল উপরে ছড়াইয়া দিতে পার।

আপেল, খোবানি, আলুবোখারা, পিচফল, আঙ্গুর প্রভৃতির দ্বারা এইরূপে পোলাও রাঁধিবে।

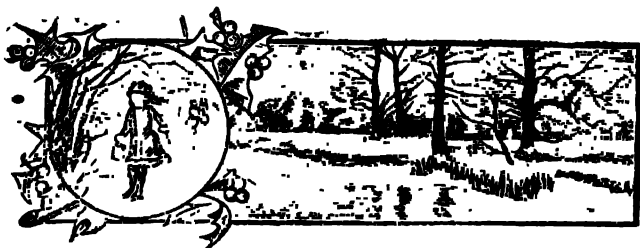
কমলা লেবুর পোলাও রাঁধিতে হইলে অর্দ্ধ সিদ্ধ পোলাওয়ে কমলা লেবুর রস চিপিয়া মিশাইতে হইবে এবং কমলা লেবুর কোয়া চাউলের সহিত একত্রে হাঁড়িতে সাজাইয়া দিতে হইবে। আখনির জলে কমলা লেবু না দিয়া তাহার শুষ্ক খোসা দিয়া সুগন্ধ করা যাইতে পারে।

বাদামের পোলাওয়ে বাদাম কুচি কিছু বেশী করিয়া মিশাইতে হইবে এবং বাদাম বাটিয়া অর্দ্ধ সিদ্ধ পোলায়ের সহিত মিশাইতে হইবে।

নারিকেলের পোলাওয়ে নারিকেলের দুগ্ধ এবং নারিকেল-কুড়া মিহি করিয়া বাটিয়া মিশাইতে হইবে। দহির পোলোওয়ে দহি মিশাইবে।

গোলাপী পোলাওয়ে গুলকন্দ দিয়া আখনির জল প্রস্তুত করিবে এবং পরিশেষে কিছু গোলাপ জল বা ঈষৎ গোলাপী আতর মিশাইয়া সুগন্ধী করিবে। অপরাপর মিষ্ট পোলাওয়েও ইচ্ছা করিলে গোলাপ জল বা ঈষৎ গোলাপী আতর মিশাইতে পার।

তৃতীয় অধ্যায়।

ভাজি।

উত্তপ্ত ঘৃতে, তৈলে অথবা তদ্বৎ কোনও স্নেহ পদার্থে আনাজ, মৎস্য, মাংসাদি সিদ্ধ করাকে ভাজি বলা যাইতে পারে।

ভাজিতে সাধারণতঃ কোনরূপ ফোড়ণ ব্যবহৃত হয় না। ভাজিবার দ্রব্যটি কেবল নুণ হলুদ দ্বারা মাখিয়া লইয়া ভাজা হইয়া থাকে। তবে স্থলবিশেষে কাঁচা বা শুষ্ক লঙ্কা এবং কদাচিৎ কালোজিরা মেথি বা সরিষা ফোড়ণ দেওয়া হইয়া থাকে। যথা শাক ভাজিতে কাঁচা লঙ্কা, কচুর ডাগুর ভাজিতে কাঁচালঙ্কা ও কালোজিরা, কুমড়া ভাজিতে লঙ্কা ও দুটো সরিষা গুঁড়া ফোড়ণ দেওয়া যায়। দুই এক ক্ষেত্রে পেঁয়াজকুচা ফোড়ণ দিতে হয়।

ভাজিবার দ্রব্যে নুণ হলুদের সহিত একটু চিনি মিশাইয়া ভাজিলে স্বাদ ভাল হয় এবং কোন কোন ক্ষেত্রে আবার অতিরিক্ত গোলমরিচ বাটা বা লঙ্কা মরিচ বাটা, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা, অম্ল (তেঁতুলাদি) প্রভৃতিও মিশাইতে হয়। আবার কোন কোন ক্ষেত্রে ভাজিবার পর কিছু সরিষা বাটা অথবা তিল-পিঠালী বা পোস্ত-পিঠালী বাটাও মিশাইতে হয়।

আনাজ বুড়া হইলে একটু উত্তপ্ত জলে ভাপ দিয়া লইয়া ভাজিতে হয়। ফলা-আলু, কোবি প্রভৃতি সিদ্ধ করিয়া লইয়া ভাজাই প্রশস্ত।

ভাসা তৈলে বা ঘৃতে অথবা অল্প তৈলে বা ঘৃতে উভয়বিধ ভাবেই ভাজা চলে। শেষোক্ত প্রকারে ভাজিতে হইলে মধ্যে মধ্যে জলের ছিটা বা আছড়া দিয়া ভাজিতে হইবে। উভয়বিধ ভাজির স্বাদের অবশ্য তারতম্য হইবে। মুচমুচে করিয়া ভাজিতে ভাসা তৈলে বা ঘৃতে ছাড়িতে হইবে এবং নরম করিয়া ভাজিতে হইলে অল্প ঘৃতে বা তৈলে ভাজিবে। আমাদের দেশে তৈল বলিতে সচরাচর সরিষার তৈলই বুঝায়, সুতরাং এতৎ গ্রন্থে 'তৈল' শব্দ সরিষার তৈল অর্থেই সর্ব্বত্র ব্যবহৃত হইয়াছে। যেখানে অপর বিধ তৈল ব্যবহৃত হইবে সেখানে তাহার নাম বিশেষ ভাবে লিখিত হইবে। ঘৃত বা তৈল উপযুক্ত ভাবে উত্তপ্ত না হইলে তাহাতে আনাজ মৎস্যাদি ভাজা কর্ত্তব্য নহে। তৈলাদি কাঁচা থাকিলে ভর্জ্জিত দ্রব্য জড়াইয়া বা ভাঙ্গিয়া যাইবে এবং তৈল-প্যাচ-পেচে হইবে। আবার ঘৃত বা তৈল অধিক উত্তপ্ত হইলে তাহাতে ভাজিবার দ্রব্য ছাড়িলে তাতিয়া বা জ্বলিয়া যাইতে পরে। সাধারণতঃ ঘৃত বা তৈলের গাঁজা মরিয়া ধোঁয়া বাহির হইতে আরম্ভ হইলেই তাহা ভাজিবার পক্ষে উপযুক্ত হইয়াছে বুঝিতে হইবে। ঘৃত অপেক্ষা তৈল বিলম্বে তাতে।

মটরের ডাইল বাটা, মাষকলাইর ডাইল বাটা, বুটের বেশম, তিল-পিটালী বাটা, পোস্তদানা-পিটালী বাটা, মসিনা-পিটালী বাটা, সরিষা বাটা, ময়দা প্রভৃতির আবরণে কোনও কোনও আনাজ পাট পাট করিয়া কুটিয়া ভাজিলে তাহার স্বাদ বেশ চমৎকার হইয়া থাকে। এবং ময়দা সুজী (এবং বৈদেশিক রন্ধনে ব্রেডক্রাম্ব) প্রভৃতির আবরণে মৎস্য মাংসাদি ভাজিলে তাহা অতি সুস্বাদু হইয়া থাকে। উপরে একটা আবরণ থাকা প্রযুক্ত ভর্জ্জিত দ্রব্যের রস শুষ্ক হইতে না পারিয়া তাহা সরস, কোমল ও সুস্বাদু হইয়া থাকে।

৩১ আলু ভাজি

(ক) ফলা-আলু ভাজি

(১) আলু (খোসা সমেত) দুই ফাঁক বা বড় হইলে চারি ফাঁক করিয়া কুট। জলে সিদ্ধ কর। নুণ হলুদ ও একটু চিনি মাখিয়া ভাসা তৈলে বা ঘৃতে ভাজ। রুচী অনুসারে ইহার সহিত মরিচ গুঁড়া ও শলুপ শাকের কুচি মিশাইয়া ভাজিতে পার।

লাল আলু এই প্রকারে ভাজিতে পার।

(২) আলু সিদ্ধ করিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। নুণ ও কিছু মরিচের গুঁড়া মাখিয়া ভাজ। ইহা দ্বারা 'সিঙ্গাড়ার' পুর হয়।

(৩) আলু খোসা সমেত সিদ্ধ করিয়া লও। পরে খোসা ছাড়াইয়া গোটা বা বড় আলু হইলে দুই বা তিন খণ্ডে কুটিয়া লইয়া নুণ, হলুদ, লঙ্কা বাটা বা মরিচ বাটা, কিঞ্চিৎ অম্ল যথা—নেবুর রস, তেঁতুল গোলা, দধি প্রভৃতি এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ পেঁয়াজ বাটা ও ঈষৎ আদা বাটা মাখ। অল্প ঘৃত শুক্‌না শুক্‌না করিয়া ভাজ। ইহাকে সচরাচর 'আলুর দম' কহে।

(খ) পাট-আলু ভাজি

(১) আলুর খোসা ছাড়াইয়া পাৎলা পাৎলা চাকা বা পাট পাট করিয়া অথবা খরিকার আকারে মিহি করিয়া কুট। নুণ হলুদ মাখিয়া ভাসা ঘৃতে বা তৈলে মুচমুচে করিয়া ভাজ। ঘৃত বা তৈল কাঁচা থাকিলে আলু ছাড়িলে জড়াইয়া যাইবে।

আনাজী কলা, মান, কুঁড়ী-কচু, লাল আলু প্রভৃতি এই প্রকারে পাট পাট বা মিহি করিয়া কুটিয়া ভাসা তৈলে বা ঘৃতে মুচমুচে করিয়া ভাজিবে।

(২) অপেক্ষাকৃত পুরু পুরু পাট বা কুচো করিয়া কুটিয়া নুণ হলুদ ও

একটু চিনি মাখিয়া অল্প তৈলে বা ঘৃতে জলের ছিটা মারিয়া মোলায়েম করিয়া ভাজ। রুচি অনুসারে হলুদের বদলে মরিচ গুঁড়া এবং শলুপশাক কুচি মিশাইতে পার।

লুচী, পরেটা প্রভৃতির সহিত আলু এই প্রকারে ভাজিয়া খাইতে ভাল লাগে।

(৩) বরেন্দ্রের লালচে আলু ভাজি—বরেন্দ্রের ছোট ছোট লালচে আলু (যাহার ডাক নাম নওগেঁয়ে আলু) দুই বা চারি ফাঁক করিয়া কুটিয়া নুণ, হলুদ ও কিঞ্চিৎ চিনি মাখিয়া অল্প তৈলে লঙ্কা, মেথি বা কালিজিরা ফোড়ণ দিয়া বা অমনি জল আছড়া দিয়া নরম করিয়া ভাজিবে। ইহাকে ছেঁচকীও বলিতে পার। এই আলুতে শ্বেতসারের (starch) ভাগ কম আছে এবং glutenএর ভাগ বেশী আছে বলিয়া ইহা লাল দেখায়।

৩১। আলুর বড়া ভাজি

(ক) আলু সিদ্ধ করিয়া ছানিয়া লও। নুণ মরিচের গুঁড়া বা লঙ্কা বাটা এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ দুটো কালিজিরা বা মৌরী গুঁড়া মিশাও। কিছু চাউলের গুঁড়া ও কিছু ঘৃত (ময়ান) মিশাও। ঈষৎ জল মিশাইয়া আবশ্যক মত পাৎলা করিয়া লইয়া উত্তমরূপে ফেটাও। ভাসা তৈলে বড়া ভাজ।

ওল, মান, লাল আলু, কুঁড়ি কচু, আনাজী কলা, খই প্রভৃতির এই প্রকারে বড়া ভাজিবে।

(খ) আলুর মাফিন (বৈদেশিক)—আলু সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া উত্তম রূপে চটকাইয়া লও। নুণ, মরিচ গুঁড়া বা লঙ্কা বাটা মিশাও। গোলাকার, ডিম্বাকার বা টিকলী প্রভৃতির আকারে গড়িয়া ময়দা বা সুজীর (কাটখোলায় তা' দেওয়া) অথবা ব্রেডক্রাম্বের উপর গড়াইয়া লইয়া তৈয়ে করিয়া ঘৃতে ভাজ। সিদ্ধ আলুতে যথেষ্ট আটা না থাকিলে ডিমের হরিদ্রাংশ মিশা-

ইয়া লইয়া পরে গোল প্রভৃতি আকারে গড়িবে। ডুমুর, ইঁচড়, বাঁধা কোবি প্রভৃতির 'মাফিন' এই প্রকারে ভাজিবে। তাহাদের আটা বাঁধিবার জন্য ডিমের হরিদ্রাংশের সহিত কিছু ময়দা মিশাল দিতে হইবে।

৩২। বেগুণ ভাজি

বেগুণেরঙ্গবিশিষ্ট বিচিশূন্য বৃহদাকার নূতন বেগুণই ভাজিবার যোগ্য। 'শলিয়া' বেগুণেও ভাজা মন্দ হয় না। বেগুণ চাকা চাকা, ফলা ফলা বা ডুমা ডুমা আকারে কুটিয়া নুণ হলুদ ও একটু চিনি মাখিয়া ভাসা তেলে বা ঘৃতে বেশ মোলায়েম করিয়া ভাজ।

বোঁটার দিকে বাধাইয়া রাখিয়া দুই বা চারি খণ্ড করিয়া চিরিয়া নুণ হলুদ ও একটু চিনি মাখিয়া ব্যাপারাদিতে লুচীর সহিত খাইবার জন্য বেগুণ ভাজা হইয়া থাকে।

প্যাজের ফুল্কার (কলি) সহিত বেগুণ ভাজা যায়। বিবিধ শাকের সহিত বেগুণ ভাজা হয়। ফাল্গুন চৈত্র মাসে বেগুণ বুড়া হইলে এবং নূতন নিমপাতা বাহির হইলে তৎসহ ভাজা যায়। নূতন করিলার সহিতও এই প্রকারে ভাজিয়া খাইতে পার।

৩৩। বেগুণের বড়া

বেগুণ পোড়াইয়া উত্তমরূপে ছানিয়া লও। নুণ লঙ্কা বাটা ও একটু চিনি মিশাও। দুই ভাগ বেগুণের সহিত একভাগ চাউলের গুঁড়া (সফেদা) মিশাইয়া এবং তাহাতে একটু তৈল ময়ান দিয়া উত্তমরূপে ফেনাও। ভাসা তৈলে বড়া ভাজ।

৩৪। পটোল ভাজি

(ক) কচি পটোলের গায়ের সবুজা বটি দিয়া চাঁছিয়া উঠাইয়া ফেলিয়া দুই ফাঁক করিয়া কুট। অথবা পটোল একটু বড় হইলে পুনঃ তাহার মধ্যে

তেড়চা ভাবে ভোট দিয়া চারি খণ্ড করিয়া লও। নুণ হলুদ ও একটু মিষ্ট মাখিয়া ভাসা ঘৃতে বা তৈলে ভাজ।

(খ) অল্প তেলে বা ঘৃতে জলের ছিটা দিয়া মোলায়েম করিয়া পটোল ভাজিবে।

ঝিঙ্গা, ধুমা, চিচিঙ্গা, কাঁকরী প্রভৃতির গায়ের সব্‌জা এই ভাবে তুলিয়া ফেলিয়া চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া ভাসা বা অল্প তেলে ভাজিবে।

কচি ঢেঁরস গোটা রাখিয়া গায়ের সব্‌জা তুলিয়া ফেলিয়া ভাজিবে।

৩৫। করিলা (উচ্ছে) ভাজি

করিলা (উচ্ছে) ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া ভাসা বা অল্প তেলে ভাজিবে। অল্প তেলে নরম করিয়া ভাজিতে হইলে ঈষৎ পুরু পুরু করিয়া কুটিবে।

করলা, শিম, কাঁকরোল, নারিকেল, ডুমুর কাঁটাগর প্রভৃতি এই প্রকারে ভাজিবে। ডুমুর একটু ভাপ দিয়া লইবে।

৩৬। পল্‌তার বড়া ভাজি

মসুর অথবা মটরের ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া গোটাকয়েক পল্‌তা পাতার সহিত একত্রে বাটিয়া লও। একটু নুণ মিশাইয়া ফেনাইয়া ভাসা ঘৃতে বা তৈলে বড়া ভাজ। ইহা রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হয়।

৩৭। নারিকেলের বড়া ভাজি

উত্তম ঝুনা নারিকেলের শাঁস 'বিড়ালী' বা 'কোড়নার' দ্বারা কুড়িয়া উঠাইয়া ভিজান আতপ চাউলের সহিত একত্রে বাট। দুই ভাগ নারিকেল কুড়ার সহিত এক ভাগ চাউল মিশাইবে। একটু নুণ ও মিষ্ট মিশাইয়া ফেনাইয়া ভাসা তৈলে বা ঘৃতে বড়া ভাজ। এতৎসহ একটু হলুদ ও দুটো মৌরী-গুঁড়া মিশাইতে পার।

৩৮। ফুলকোবি ভাজি

হালি আনাজ ফুলকোবি ডালে ডালে কাটিয়া নুণ, হলুদ অথবা গোলমরিচ গুঁড়া ও একটু মিষ্ট দিয়া মাখিয়া অল্প ঘৃতে বা তেলে ভাজিবে। কোবি বুড়া হইলে পূর্ব্বে একটু ভাপ দিয়া লইবে।

সালগম, ওলকোবি, গাজর, স্কোয়াস প্রভৃতি এই ভাবে ভাজিবে।

৩৯। ছাঁচি কুমড়া ভাজি

কচি ছাঁচি কুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। নুণ হলুদ ও একটু মিষ্ট মাখিয়া অল্প তেলে ভাজ। লঙ্কা, মেথি অথবা ফুটো সরিষা ফোড়ন দিয়াও ভাজিতে পার।

শশা, কাঁচা তরমুজ, কাঁচা ফুটি, কাঁচা পেঁপে প্রভৃতি এই প্রকারে ভাজিবে।

৪০। মিঠা (বিলাতী) কুমড়া ভাজি

কুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। নুণ হলুদ মাখ। তৈলে লঙ্কা ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া ছাড়। ভাজা হইলে একটু চিনি দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

৪১। ওলের ডাগুর (ডেগো) ভাজি

বর্ষাকালে নূতন পাতা মেলিবার পূর্ব্বে ওলের যে মাইঝ ডাগুর বাহির হয় তাহাই ভাজিতে হয়। ডাগুরের উপরের ছাল ছুলিয়া ফেলিয়া সরু সরু করিয়া কুটিয়া ভাপ দিয়া লও। তেলে লঙ্কা ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া ডাগুর ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ ও চিনি দাও। নাড়িয়া নসনসে গোছ করিয়া ভাজিয়া নামাও। খামা কচুর ডাগুর এই প্রকারে ভাজিবে।

৪২। সজিনা-শুটী ভাজি

কচি সজিনা শুটীর গায়ের আঁশ তুলিয়া ফেলিয়া চারি আঙ্গুল পরিমিত

লম্বা করিয়া কুটিয়া লও। একটু ভাপ দিয়া লও। তৈলে লঙ্কা ও সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া শুটী ছাড়। আংসাও। নুন হলুদ দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

৪৩। সজিনা ফুল ভাজি

ফুল একটু ভাপ দিয়া জল গালিয়া লও। বেগুণ ডুমা ডুমা করিয়া কুট। তৈলে শুক্না লঙ্কা ও সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া শাক বেগুণ ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

৪৪। মটর শাক ভাজি

লকলকে দেখিয়া মটর শাক বাছিয়া লও। তৈলে শুধু কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ ও একটু চিনি দিয়া ঢাকিয়া দাও। ইহাতে শাক নরম হইবে, না হইলে একটু জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া শুকাইয়া নামাইবে। শাক অধিক ভাজিলে চিমড়া হইয়া যায় এবং তাহার রঙ্গ ও খারাপ হইয়া যায়। এই শাকের সহিত কচি বেগুণ ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া মিশাইয়া ভাজিতে পার। এবং প্যাজের ফুল্কা (কলি) কুটিয়া মিশাইয়াও ভাজিতে পার। কাঁচা লঙ্কার সহিত প্যাজ ফোড়ন দিয়াও মটর শাক ভাজা যাইতে পারে।

মুগ ও মাষকলাইয়ের ডালের খিঁচুড়ীর সহিত মটরশাক ভাজি খাইতে ভাল।

ঢাকা (ঢেঁকী) শাক, শুশুনী শাক, বিবিধ ডাঁটা শাক, বিবিধ নটিয়া শাক প্রভৃতি এই প্রকারে ভাজিবে।

৪৫। বথুয়া শাক ভাজি

তৈলে কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিয়া নুণ হলুদ সহ বথুয়া শাক ভাজিবে। সলুপ শাকের সহিত মিশাইয়া বথুয়া শাক ভাজে, আবার তৎসহ পুনকা শাকও মিশাইয়া ভাজা হইয়া থাকে।

৪৬। খেঁসারীর শাক ভাজি

খেঁসারী শাকের সহিত উত্তম কচি বেগুণ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া মিশাইয়া নসনসে করিয়া ভাজিতে হয়। খেঁসারী শাক অম্লস্বাদ বিশিষ্ট সুতরাং ভাপ দিয়া জল চিপিয়া ফেলিয়া লইবে। তৈলে কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ও বেগুণ ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ ও একটু মিষ্ট দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া বেশ নসনসে গোছ করিয়া নামাও।

৪৭। পাটের শাক ভাজি

পাটের শাক ঘৃতে মুচমুচে করিয়া একটু নুণ সহ ভাজিবে।

৪৮। মেথি শাক ভাজি

শাক বাছিয়া লও। বেগুণ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তৈলে কাঁচা বা শুক্না লঙ্কা ও মেথি ফোড়ন দিয়া শাক বেগুণ ছাড়। নুণ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। প্রয়োজন হইলে একটু জল দিবে।

গিমা ও ব্রাহ্মী শাক এই প্রকারে ভাজিবে।

মেথি শাক পাৎলা বুটের বেসম গোলায় বা মটর ডাইলবাটার গোলায় ডুবাইয়া ভাজিলে সুন্দর লাগে।

৪৯। বিলাতী কুমড়ার শাক ভাজি

বিলাতী কুমড়ার জালি পাতা ও ডগা লও। তৈলে কাঁচা বা শুক্না লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। নুণ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। আবশ্যক হইলে একটু জল দিবে। শুকাইয়া আসিলে কাঁচা লঙ্কা ও সরিষা একত্রে বাটিয়া মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

সরিষার ফুল, তারামিরার ফুল, রাইসরিষার শাক, মূলার শাক (মূলার শাক কুচাইয়া লইবে) বাঁধা কোবি, ফুলকোবির পাতা (একটু ভাপ দিয়া কুচাইয়া লইবে) প্রভৃতি এই প্রকারে সরিষা বাটা যোগে ভাজিবে।

৫০। ছাঁচি কুমড়ার শাক ভাজি

ছাঁচি কুমড়ার বড় বড় বুড়া পাতাই খাইতে ভাল। পাতাগুলি ছিঁড়িয়া ছিঁড়িয়া লও। তৈলে কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিয়া পাতা ছাড়। নুণ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। আবশ্যক হইলে একটু জল দিবে। জল শুকাইয়া নরম হইলে তিল-পিঠালী বাঁটা অথবা সরিষা বাঁটা মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। আবার তিল বা সরিষা বাটা না দিয়া শুধু শুধুও ভাজিতে পার।

৫১। কলমী শাক ভাজি

বর্ষার সুরুতে যখন কলমী শাকের নতি কেবল বাহির হইতে আরম্ভ হইবে সেই সময় কলমী শাকের কচি কচি ডগা ও পাতা সংগ্রহ পূর্ব্বক তেলে ভাজিয়া নূতন ঝাল-কাসুন্দীর সহিত মাখিয়া খাইবে।

তেলে কাঁচা লঙ্কা এবং কালজিরা অথবা জওয়ান ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। নুণ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। প্রয়োজন হইলে কিছু জল দিবে। নরম হইয়া জল শুকাইলে নামাও।

৫২। মটরশুটি ভাজি

শুটী হইতে মটর ছাড়াইয়া লও। ঘৃতে জিরা ও শুকা লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মটর ছাড়। নুণ হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। আবশ্যক হইলে একটু চিনি দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। মটর বেশী ভাজিলে চিমড়া হইয়া যায় সুতরাং ঢাকিয়া দিয়া ভাজাই ভাল। বুড়া কলাই হইলে পূর্ব্বে ভিজাইয়া রাখিবে বা একটু ভাপ দিয়া লইবে। ইহাতে শিঙ্গাড়ার পুর হয়।

শিমের বীচি, বরবটির বীচি, বোড়া কলাই ও বুট পূর্ব্বে ভিজাইয়া রাখিয়া বা একটু ভাপ দিয়া লইয়া এই প্রকারে ভাজিবে।

৫৩। বৌ-ক্ষুদা বা ক্ষুদের পুড়পুড়ী

ক্ষুদ ধুইয়া লও। ঘৃতে অথবা তৈলে তেজপাত, জিরা, লঙ্কা এবং রুচী হইলে দুটো গোটা গরমমশল্লা ও প্যাঁজ ফোড়ন দিয়া ক্ষুদ ছাড়। আংসাও। মুণ হলুদ দিয়া অল্প জল দাও। শুকাইয়া নামাও। সাবধান যেন ক্ষুদ গলিয়া না যায়। নামাইয়া একটু ঘৃত ও গরমমশল্লা বাঁটা মিশাও।

৫৪। পাট ভাজি

ভিজান মটরের ডাইল মিহি করিয়া বাটিয়া তাহাতে কিছু আতপ চাউলের গুঁড়া, মুণ ও লঙ্ক বাঁটা মিশাইয়া জলসহ উত্তমরূপে ফেটাইয়া গোলা করিবে। অতঃপর বেগুণ প্রভৃতি পাৎলা পাট পাট করিয়া কুটিয়া তাহাতে ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে সোণার বর্ণে মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া লইলে 'পাটভাজি' প্রস্তুত হইল।

উত্তম গোলা প্রস্তুতের উপর পাটভাজার সাফল্য বহু পরিমাণে নির্ভর করে। প্রথমতঃ মটর ডাইল—অপর কোনও ডাইল বা বুটের বেসনের পাটভাজা এমনতর সুস্বাদু বা মুচমুচে হইবে না,—ঘণ্টা দুই ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় উত্তমরূপে বাটিয়া লও। তৎপর তাহাতে কিঞ্চিৎ আতপ চাউলের গুঁড়া মিশাও। ইহাতে পাটভাজার মোচকভাবের সাহায্য করিবে; কিন্তু যদ্যপি চাউলের গুঁড়া পরিমাণে বেশী হইয়া যায়, তবে পাটভাজা শিলা শিলা হইবে। তৎপর মুণ ও লঙ্কা বাঁটা মিশাইয়া ক্রমে একটু করিয়া জল মিশাইবে ও হাত দিয়া ফেনাইতে থাকিবে। উত্তমরূপে ফেনাইয়া 'গোলা' প্রস্তুত কর। গোলা যেন অধিক তরল বা অধিক গাঢ় না হয়, অর্থাৎ যাহাতে গোলায় বেগুণাদি ডুবাইলে তাহার গায়ে অত্যল্প বা অত্যধিক গোলা না লাগে। অত্যল্প লাগিলে ভাজিলে ফুলিবে না, অত্যধিক লাগিলে ভাজিলে কেঁৎকেঁতে হইবে ও ভিতরে কাঁচা থাকিয়া যাইবে। আবার

উত্তমরূপ ফেনান না হইলেও ভাজিলে শিলা শিলা হইবে ও ভিতরে কাঁচা থাকিয়া যাইবে। এই সময় আর এক বিষয়ে সতর্ক থাকিতে হইবে, যেন কোনও ক্রমে ডাইল বাটাতে তৈল সংস্পর্শ না ঘটে। তাহা হইলে কিছুতেই উহা আর ফেনান যাইবে না,—বাটা ছেকরা ছেকরা হইয়া এককালে সমস্ত নষ্ট হইয়া যাইবে।

তৎপর, বেগুণ প্রভৃতি ভাজিবার দ্রব্য পাট পাট করিয়া কুটিয়া এই গোলায় চুবাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে সোণার বর্ণে মুচমুচে করিয়া ভাজ। বেগুণাদি কুটা পাট পাট না হইলে তাহাতে গোলা লাগাইলে পিণ্ডাকৃত হইবে, সুতরাং ভাজিলে কদাপি মোচক হইবে না অথবা ভিতরের আনাজও সুপক্ক হইবে না। এই নিমিত্ত আনাজাদি সচরাচর পাৎলা পাট পাট করিয়া কুটিয়া লইয়া গোলায় ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে ভাজা হয়, এই নিমিত্ত ইহার নামও 'পাট-ভাজি' হইয়াছে।

বেগুণ, বিলাতী কুমড়া, বিলাতী কুমড়ার ফুল, বক ফুল, কাঞ্চন ফুলের কলি, কচি পটোল, কচি গাব পাতা, কচি সেফালী পাতা, মেথি শাক, ফুলকোবি প্রভৃতি অপেক্ষাকৃত কোমল আনাজের দ্বারাই ডাইলের পাটভাজা ভাল হয়। অপেক্ষাকৃত কঠিন আনাজ হইলে ভাজিলে ভিতরে কাঁচা থাকিয়া যাইবে। তবেই দেখা যাইতেছে আনাজাদি পাট পাট করিয়া বানাইয়া লওয়ার কতটা প্রয়োজন। অবশ্য মেথি শাক, বিলাতী কুমড়ার ফুল, কাঞ্চন ফুল প্রভৃতি পাট পাট করিয়া বানাইয়া না লইলেও তাহা গোলাতে ডুবাইলে ঠিক পিণ্ডাকৃতি হয় না—তাহা কতকটা 'স্পঞ্জের' মত 'ফারফুর' গোছের হয়, সুতরাং ভাজিলে উত্তপ্ত তৈল ঐ ফাঁকে ফাঁকে প্রবিষ্ট হইয়া সর্ব্বত্র সমভাবে ভাজা হয়। আনাজের মধ্যে বেগুণ সর্ব্বাপেক্ষা কোমল এবং সুলভও বটে, সুতরাং তদ্দ্বারাই সাধারণতঃ পাটভাজা হয় বলিয়া 'পাটভাজি'র অপর নাম 'বেগুণী' হইয়াছে।

ডাইলের দ্বারা আমিষের পাট ভাজা সুবিধা হয় না। সুজী, ময়দাদির দ্বারা এবং হালে 'ব্রেডক্রাম্বের' দ্বারা মৎস্যের ও মাংসের পাটভাজা হইয়া থাকে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে তদ্দ্বারা গোলা প্রস্তুত না করিয়া তাহা শুষ্ক অবস্থাতেই মৎস্য, মাংসাদির উপর ছিটাইয়া বা মাখিয়া দিয়া ভাজিতে হয়। এ সম্বন্ধে যথাযোগ্য স্থলে আলোচনা করা যাইবে।

কোনও প্রকার আনাজ ভিতরে না দিয়া শুধু ফেনান গোলা দ্বারা সুন্দর 'বড়া' ভাজা হইয়া থাকে। ইহা ছাড়া মটর, তিল ও পোস্ত প্রভৃতির গোলায় বিবিধ উপকরণ যোগে ফেনাইয়া ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র 'ফুল-বড়ী' প্রস্তুত করিয়া শুকাইয়া রাখিয়া ভাজা যায়।

'পাট' 'বড়া' ভাজায় এই সমস্ত বিশেষ নটখট আছে বলিয়া এবং ইহাতে অনেকটা তৈল খরচ হয় বলিয়া ইহা সচরাচর গৃহস্থ বাটীতে ভাজা হয় না, জামাতা কিম্বা কোনও সম্ভ্রান্ত ব্যক্তি বাটীতে অতিথী হইলে 'পাট' ভাজিবার আয়োজন হইয়া থাকে।

৫৫। বুটের বেসনের পাটভাজা

বরেন্দ্রের পল্লী-গৃহে বুটের বেসনের পাট ভাজি তেমনতর সমাদর প্রাপ্ত হয় না। প্রথমতঃ বুটের বেসনে পাট ভাজিলে তেমনতর মোচক হয় না, দ্বিতীয়তঃ ইহা তথাতে তাদৃশ সুলভও নহে। পক্ষান্তরে সহর বাজারে ইহার যথেষ্ট আদর দেখিতে পাওয়া যায়। তথাতে বেসন সুলভ সুতরাং যদৃচ্ছা বাজার হইতে কিনিয়া আনিয়া অনায়াসে তদ্দ্বারা পাট ভাজা যাইতে পারে। সুতরাং মটরের ডাইল বাটার পাট ভাজার ন্যায় ইহা সুন্দর মোচক না হইলেও অনায়াসে ভাজা যায় বলিয়া সহর বাজারে ইহারই অধিক প্রচলন।

বুটের বেসম জলে গুলিয়া তৎসহ কিছু চাউলের গুঁড়া ও নুণ, লঙ্কা-বাটা মিশাইয়া ফেনাইয়া লইয়া তাহাতে বেগুণাদি ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা

তৈলে ভাজিবে। বুটের বেসমের দ্বারা এই ভাজা হয় বলিয়া ইহাকে সচরাচর 'বেসন বা বেসম ভাজি' কহে। এবং শুধু বেসমের 'বড়া' ভাজিকে 'ফুলুরী' কহে। এতৎসহ পেঁয়াজ কুচা মিশাইয়া ভাজিলে তাহাকে 'প্যাজের ফুলুরী' কহে। বুটের বেসমের সহিত প্যাজ যেরূপ থাপ খায় মটর ডাইল বাটার সহিত সেরূপ থাপ খায় না। ক্ষুদ্র মৎস্যদিও বুটের বেসমের আবরণে ভাজিতে পার যায়।

৫৬। তিলের পাট ভাজি

তিলঘষা জাঁতায় তিল ফেলিয়া ঘুরাইয়া তিলের খোসা উঠাইয়া ফেল, অথবা জাঁতা না থাকিলে মাটির ঝাঁঝরে তিল রাখিয়া হাতে ডলিয়া খোসা উঠাইয়া ফেল। পরিষ্কৃত তিল লইয়া আতপ চাউলের (ভিজান) সহিত একত্রে পাটায় বাটিয়া লও। দুই ভাগ তিলের সহিত একভাগ চাউল মিশাইবে। অথবা পূর্ব্বে তিল বাটিয়া লইয়া পশ্চাৎ তাহাতে চাউলের গুঁড়া মিশাইতেও পার। বাটনা যেন বেশ মিহি হয়। এক্ষণে নুণ লঙ্কা-বাটা মিশাইয়া ক্রমে জল দিয়া ফেনাইয়া আবশ্যক মত গাঢ় করিয়া গোলা প্রস্তুত কর। চাউলের গুঁড়ার ভাগ বেশী বোধ হইলে কমাইয়া লইবে। শশা, ছাঁচিকুমড়া, বিলাতী (মিঠা) কুমড়া প্রভৃতি পাট পাট করিয়া কুটিয়া এই গোলায় ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে মুচমুচে করিয়া ভাজ।

পোস্তদানা বাটা, মশিনা বাটা প্রভৃতি দ্বারা এইরূপে 'পাট' ভাজিবে।

৫৭। সরিষার পাট ভাজি

সরিষা মিহি করিয়া পাটায় বাটিয়া লও। কিছু চাউলের গুঁড়া, নুণ ও লঙ্কা বাটা মিশাইয়া জল দিয়া ফেনাইয়া গোলা প্রস্তুত কর। বেগুন, শশা, মোচার কোমলাগ্রভাগ, ওলের ডাগুর, খামাকচু এবং তাহার ডাগুর, সরিষার ফুল, তারামিরার ফুল প্রভৃতি এই গোলায় ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা তৈলে ভাজ।

৫৮। মাষকলাইর ডালের পাটভাজি

মাষ কলাইর ডাইলের খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় বাটিয়া লও। কিছু চাউলের গুঁড়া, নুণ, লঙ্কা বাটা ও কিছু মৌরীর গুঁড়া মিশাইয়া জল দিয়া ফেনাইয়া গোলা করিয়া লও। বেগুণ প্রভৃতি ডুবাইয়া ভাসা তৈলে ভাজ। ইহার 'বড়া' ভাজাও অতি সুন্দর হয় এবং তাহা দইয়ে ভিজাইয়া 'দই-বড়া' প্রস্তুত হয়। ('দই-বড়া' দেখ)।

৫৯। ময়দার পাটভাজি

ময়দায় তৈল বা ঘৃতের ময়ান দিয়া তৎসহ নুণ, লঙ্কা বাটা এবং রুচী অনুসারে দুটো কালজিরা (গুঁড়া) মিশাইয়া জল দিয়া ফেনাইয়া গোলা কর। শশা, ছাঁচিকুমড়া, বিলাতী কুমড়া, ফুলকোবি প্রভৃতি ইহাতে ডুবাইয়া তুলিয়া ভাসা ঘৃতে বা তৈলে সোণার বর্ণ করিয়া ভাজ।

ময়দার আমিষ পাট ভাজি আমিষ অংশে লিখিত হইবে। আমিষ ভাজিকে অবশ্য পাটভাজি বলা যায় না, তাহাকে 'সুজী ভাজি' বলা হয়। আবার ময়দার খোলায় প্রস্তুত শিঙ্গাড়া, কচুরী প্রভৃতিকেও 'পাঁটভাজা' বলা যায় না, 'পূরী' বলা হয়; কেননা সে 'খোলা'য় পূরিয়া পক্ক 'পূর' ভাজি, আর এ 'গোলায়' চুবাইয়া কাঁচা আনাজাদি ভাজি।

ধান্যের খইয়ের গোলা প্রস্তুত করিয়া এই প্রকারে পাট ভাজিবে।

৬০। ডাইলের চাপড়ী ভাজি .

মটর বা খেঁসারীর ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া আধকচড়া করিয়া পাটায় বাটিয়া লও। নুণ, লঙ্কাবাঁটা মিশাইয়া হাতে করিয়া তাল পাকাও। কড়াইয়ে তৈল চড়াও। উত্তপ্ত হইলে কড়াইর কাণা ধরিয়া কাৎ কর। তলা হইতে তেল সরিয়া গেলে সেখানে ঐ তালপাকান বাটা ডাইল রাখিয়া দিয়া আঙ্গুলে

চাপিয়া এক আঙ্গুল পুরু পিষ্টকাকারে চেপ্‌টা কর। অতঃপর কড়াই পুনঃ সোজা করিয়া উত্তপ্ত তৈল চাপড়ীর উপর ফেল। এক পিঠ ভাজা হইয়া চাপড়ী কঠিন হইলে উলটাইয়া দিয়া অপর পিঠ ভাজ। ইহা বহু ব্যঞ্জনের অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হয়।

—০০০—

ভাজি—(আমিষ)

৬১। মাছ ভাজি

সাধারণতঃ সর্ব্বপ্রকার মাছই নুণ, হলুদ দিয়া মাখিয়া ভার্সা তৈলে ভাজা হইয়া থাকে। চূণা বা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র মাছ যথা মোয়া, পিয়ালী, খরিয়া, খাইখরিয়া প্রভৃতি গোটা রাখিয়া কুটিয়া লইয়া মুচমুচে করিয়া ভাজিতে হয়, এবং ইলিশ রোহিতাদি বড় বড় মৎস্য খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া লইয়া মোলায়েম করিয়া ভাজিতে হয়। এতন্মধ্যে ইলিশাদি কোমল মাছ সামান্য মাত্র ভাজিলেই যথেষ্ট হয়—কড়া গোছের করিয়া ভাজিলেই ইহারা শক্ত হইয়া গিয়া অখাদ্য হয়। পক্ষান্তরে পাকা রোহিতাদি মৎস্য ঈষৎ কড়া করিয়া না ভাজিলে সুস্বাদু হয় না। কই মাছের উপরের রঙ্গ লাল্‌চেবর্ণ হইলে তবে ভাজা ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া তৈল হইতে ছাঁকিয়া উঠাইতে হইবে, তাহা হইলে অভ্যন্তরে বেশ মোলায়েম ও গদগদে থাকিবে, কিন্তু ভাজা অধিক কড়া হইয়া মাছের রঙ্গ তামাটে বর্ণ হইয়া গেলে মাছ চিমড়া কাষ্ঠবৎ কঠিন হইয়া অখাদ্য হইবে। বৃহৎ জাতীয় মৎস্যগুলি অপেক্ষাকৃত পুরু ও বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লইতে হইবে।

মাছ ভাজিবার তৈল উপযুক্তরূপে উত্তপ্ত না হইলে তাহাতে মাছ ছাড়া কর্ত্তব্য নহে। তৈল 'কাঁচা' থাকিলে তাহাতে মাছ ছাড়িলে মাছ ভাঙ্গিয়া

যাইবে এবং তেল-পেচপেচে হইবে এবং তাহার আস্বাদনও ছোবা ছোবা হইবে। আবার তৈল অধিক উত্তপ্ত হইলে তাহাতে মাছ ছাড়িলে মাছ 'জ্বলিয়া' যাইতে পারে। তৈল উপযুক্তরূপে উত্তপ্ত হইলে তাহাতে মাছ ছাড়িবামাত্র মাছের উপরিভাগ ঈষৎ কঠিন হইয়া অভ্যন্তরের 'রস' নির্গম-পথ রুদ্ধ করিবে এবং রোহিতাদি মৎস্যের উপরটা লাল্‌চে করিয়া ভাজিলে পুরু মৎস্য খণ্ডের অভ্যন্তর ভাগ সর্ব্বত্র সুপক্ক হইয়া এই রস পর্য্যাপ্ত পরিমাণে উৎপন্ন হইবে, অথচ তাহা বহির্গত হইয়া যাইবে না, সুতরাং ভর্জ্জিত মৎস্য সুন্দর মোলায়েম, সরস ও সুতার বিশিষ্ট হইবে। কিন্তু এতদপেক্ষা অধিক ভাজা হইলে অর্থাৎ মাছের উপরের রঙ্গ তামাটে বর্ণ ধারণ করিলে, আর এ ভাব থাকিবে না, অত্যধিক তাপে রস উপিয়া বহির্গত হইয়া গিয়া অভ্যন্তর ভাগও শুষ্ক ও কঠিন হইয়া যাইবে, সুতরাং ভর্জ্জিত মৎস্য চিমড়া ও শেষ পর্য্যন্ত কাষ্ঠবৎ স্বাদবিশিষ্ট হইয়া অখাদ্য হইয়া যাইবে। মাছ একটু নরম থাকিলে অবশ্য ঈষৎ কড়া করিয়া ভাজিয়া খাওয়াই কর্ত্তব্য।

অন্যান্য ভাজার ন্যায় মাছ ভাজাও গরম গরম খাইবে।

মোয়া, সাঁপুই, পুঁঠি, পিয়ালী, ফাঁসা, খরিয়া (খইরা), সুবর্ণ খরিয়া, রাইখরিয়া, এলঙ্গ, নছী (রুই, কাৎলা প্রভৃতির ছা), বাটা, ভাঙ্গন, খরসুল্লা, (পার্শে) ও ছোট ছোট কাঁকড়া ও চিঙড়ী প্রভৃতি চুণা বা ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র মৎস্য গোটা কুটিয়া বা বড় হইলে খণ্ড খণ্ড করিয়া নুণ হলুদ মাখিয়া সুধু অথবা প্যাঁজ কুচা ফোড়ন দিয়া ভাসা তৈলে মুচমুচে করিয়া ভাজিবে। খরিয়া ও রাইখরিয়া মাছ বড় হইলে কাঁটা বহুল হয় সুতরাং তাহাদের ছোটই এই প্রকারে ভাজিয়া খাইতে ভাল। বড় খরিয়ামাছ সুজী মাখিয়া ঘৃতে ভাজিয়া খাইতেই ভাল।

ফলুই, পাতাশী, পবা, বাঁশপাতা, টেঙ্গড়া, মেটর (সিলঙ্গ, আইড় প্রভৃতি বৃহৎ মৎস্যের ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বাচ্ছা) প্রভৃতি অপরাপর চ্যাঁচড়া মাছ এমনিতর

মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া খাইতে তেমনতর স্বাদু হয় না, তাহা কিছু নরম তাকে ভাজিয়া খাইবে।

অপেক্ষাকৃত বড় চিঙড়ী, ইলিশ, কৈ, খলিষা, (তপসী), (সিল্লি), ভোল, ভেদা প্রভৃতি মাছ নরম তাকে ভাজিয়া খাইবে। ইলিশ মাছ যত নরম তাকে ভাজিয়া তুলিতে পার ততই ভাল। কৈ ঈষৎ কড়া করিয়া ভাজিবে।

পানসে অথচ তৈলাক্ত বড় বড় মাছ যথা—বাচ', আইড়, বোয়াল, সিলঙ্গ, চিতল প্রভৃতিও নরম তাকে ভাজিয়া খাইবে। কিন্তু এ সমস্ত মাছ ভাজিয়া খাইতে তাদৃশ স্বাদ লাগে না।

রুই, কাৎলা, বাউস, মৃগেল, মহাশোল, সারঙ্গ পুঁঠী, (ভেকুট) প্রভৃতি বৃহত্তর মৎস্য অপেক্ষাকৃত পুরু ও বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া ভাসা তেঁলে লালচে করিয়া ভাজিয়া খাইবে।

রুই, ইলিশ, কৈ, খইরা, এলঙ্গ প্রভৃতি মাছের ডিম নুণ হলুদ মাখিয়া তেলে ভাজা যায়, কিন্তু বড় বড় মাছের ডিম যেমন স্বতন্ত্র ভাজা যায় কৈ, খইরা, এলঙ্গ প্রভৃতি ছোট মাছের তাহা যায় না।

ছাতিয়ান (টাকি), শোল, বাইম, গুঁচী, মাগুর, সিঙ্গী প্রভৃতি জিয়োল মাছ সচরাচর ভাজিয়া খাইতে দেখা যায় না,—পোড়াইয়া খাইতেই দেখা যায়। তবে ছাতিয়ান, শোল প্রভৃতির ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র পোনা ভাসা তেলে শুধু অথবা পেয়াজ কুচি সহ মুচমুচে করিয়া ভাজিয়া খাইবে। আবার এই সমস্ত পোনার নরম তাকে 'পুড়পুড়ী' রাঁধিয়া খাইতেও বেশ ভাল লাগে।

৬২। ক্ষুদ্র মাছের পুড়পুড়ী

ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র চুণামাছ, সুবর্ণখরিকা মাছ অথবা শোল ছাতিয়ান প্রভৃতি মাছের পোনার এবং ছোট ছোট চিঙড়ী মাছের 'পুড়পুড়ী' হইয়া থাকে। মাছ নুণ হলুদ দিয়া মাখ। অল্প তেলে লঙ্কা (অথবা কাঁচা লঙ্কা) ও কুচী

অনুসারে পেঁয়াজ (কুচা বা চাকা) ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। মধ্যে মধ্যে জলের ছিটা মারিয়া নরম করিয়া ভাজ। শুকাইয়া নামাও। এই পুড়পুড়ীর বিশেষতঃ চিঙড়ীমাছের পুড়পুড়ীর 'পূর' ভরিয়া শিঙ্গাড়া প্রভৃতি ভাজা খাইতে পার। ('জলখাবার'—'পূরী' অধ্যায় দ্রষ্টব্য।)

৬৩। কুচা চিঙড়ীর সহিত বিলাতী কুমড়ার শাক ভাজি

বিলাতী (মিঠা) কুমড়ার কচি কচি ডগা ও পাতা বাছিয়া লও। কুচা চিঙড়ী কুটিয়া নুণ হলুদ মাখ। তেলে কাঁচা লঙ্কা ও পেঁয়াজ ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। শাক ছাড়। আংসাও। পুনরায় কিছু নুণ, হলুদ ও কিছু লঙ্কা বাটা মিশাও। অল্প জল দাও। সিদ্ধ হইলে কিছু চিনি দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নামাও।

ইহা খিঁচুড়ীর সহিত এবং মুড়ী প্রভৃতি ভাজার সহিত খাইতে ভাল।

৬৪। সুজী দিয়া মাছ ভাজি

আনাজাদি যেমন পাট পাট করিয়া কুটিয়া লইয়া মটর ডাইল বাটা, বুটের বেসম, তিল-পিঠালী বাটা, ময়দা প্রভৃতির আবরণে তৈলে ভাজা হইয়া থাকে মৎস্যও সেই রকম ময়দা বা সুজীর আবরণে ঘৃতে ভাজা হইয়া থাকে। কিন্তু মটর ডাইলবাটা প্রভৃতির যেমন তরল 'গোলা' প্রস্তুত করিয়া লইয়া আনাজাদি তাহাতে ডুবাইয়া তুলিয়া ভাজিতে হয় মাছের 'সুজী-ভাজি'তে সেরূপ করিতে হয় না, ইহাতে ময়দা বা সুজী অথবা উভয় একত্রে সমপরিমাণে লইয়া কাটখোলায় চমকাইয়া ঈষৎ লালচে করিয়া ভাজিতে হয় এবং কাঁচা মৎস্যাদিতে ঝাল নুণাদি মাখিয়া ঐ চমকান শুষ্ক সুজীর উপর গড়াইয়া লইয়া ঘৃতে ভাজিতে হয়। (ইউরোপীয়গণ ক্রাম্বরুটীর গুঁড়া দ্বারা মৎস্য মাংসাদি মাখিয়া ভাজিয়া থাকেন। ইহা কলিকাতা বা অপর বড় সহরে যথেষ্ট পওয়া যায় সুতরাং সুজীর পরিবর্ত্তে ক্রাম্বরুটীর গুঁড়া দ্বারা ইচ্ছা করিলে মাছ মাখিয়া

ভাজিবে।) সুজীর দ্বারা মাখিবার পূর্ব্বে বড় মৎস্য হইলে তাহা অপক্ষাকৃত পুরু ও বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লইয়া একখানা ভারী গোছের ছুরি বা কাটারী অথবা কাঠের হাতুড়ী বা তদ্বৎ কোনও অস্ত্রের দ্বারা একটু থুরিয়া বা ছেঁচিয়া লইবে। পাটার উপর মৎস্য খণ্ড রাখিয়া শিলের দ্বারাও বেশ ছেঁচিয়া লওয়া চলিতে পারে। তৎপর তাহাতে নুণ, (হলুদ), মরিচ গুঁড়া (অথবা লঙ্কা বাটা), আদা বাটা বা রস এবং রুচী অনুসারে পেঁয়াজ বাটা বা রস মাখিবে। কেহ কেহ এই সঙ্গে কিছু অম্লরস যথা—লেবুর রস, তেঁতুল গোলা, অথবা দধি প্রভৃতি মিশাইয়া থাকেন। কিছুক্ষণ ঢাকিয়া রাখিলে ঝাল নুণ, মাছের ভিতরে প্রবেশ করিবে। এখন একখানা রেকাবীতে কাটখোলায় চমকান ময়দা, সুজী বা ক্রাম্বকটীর গুঁড়া রাখিয়া ঐ ঝালে নুণে মাখা মাছ তাহার উপর ফেলিয়া উলটাইয়া পাল্টাইয়া মাছের গায়ে ময়দা, সুজী বা ক্রাম্বকটীর গুঁড়া লাগাইয়া বা মাখিয়া লও, অতিরিক্ত সুজী হাতে ঝাড়িয়া ফেল। অতঃপর তৈয়ে করিয়া উত্তপ্ত ঘৃতে ভাজ। কড়াই অপেক্ষা তৈয়ে ভাজিলে সুবিধা এই হয় যে অল্প ঘৃতে এবং অল্প সময়ে অধিক মাছ ভাজা যায়।

মাছ বেশ তাজা ও টাট্‌কা না হইলে তাহার 'সুজী-ভাজা' বড় সুবিধা হয় না।

(ক) কই মাছ—অপেক্ষাকৃত পুরু ও বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও। পেটী অপেক্ষা গাদার মাছেই এই 'সুজী ভাজা' উত্তম হয়। (ইউরোপীয়-গণ মাছের মুড়া ফিছা কাটিয়া ফেলিয়া লম্বালম্বি ভাবে শির-দাঁড়ার উভয় পার্শ্ব দিয়া বড় বড় দুই ফালটার মাছ বিভক্ত করিয়া লয়েন, তৎপর প্রত্যেক ফালটা আবার আড়ভাবে তিন অঙ্গুলী পরিমিত চওড়া চওড়া খণ্ডে কুটিয়া লয়েন। প্রতি খণ্ডে গাদা পেটী উভয়ই থাকে।) এক্ষণে এই মৎস্য খণ্ড গুলি একটু থুরিয়া বা ছেঁচিয়া লও। নুণ, (হলুদ), মরিচ গুঁড়া, (পাকা রুইয়ে একটু লঙ্কা বাটাও দেওয়া যাইতে পারে), আদা বাটা বা রস এবং

এবং রুচী হইলে পেঁয়াজ বাটা বা রস এবং কিঞ্চিৎ অম্লরস মিশাও। সুজীর বা ব্রেড ক্রাম্বের উপর ফেলিয়া উল্‌টাইয়া পাল্‌টাইয়া গায়ে সুজী বা ক্রাম্ব মাখিয়া লও। তৈয়ে করিয়া উত্তপ্ত ঘৃতে সোণার বর্ণ করিয়া ভাজ।

বাউস, কাৎলা, মৃগেল, মহাশোল, সারঙ্গ পুঁঠী, (ভেটকী) এবং সামুদ্রিক 'সিয়ার' (সেকরেল) প্রভৃতি মৎস্য এই প্রকারে সুজী দিয়া ঘৃতে ভাজিবে। রুই প্রভৃতি মাছের ডিমও খণ্ডে খণ্ডে কুটিয়া এই প্রকারে সুজী দিয়া ঘৃতে ভাজিতে পার।

(খ) চিঙড়ী মাছ—বড় বড় বা মাঝারী গোছ মোচা বা গল্‌দা চিঙড়ী মাছেরই 'সুজী ভাজি' ভাল হয়। বাগদা চিঙড়ীর বা কুচা চিঙড়ীর সুজী ভাজা ভাল হয় না। খোলা ছাড়াইয়া চিঙড়ী মাছের মাথা কাটিয়া ফেল। একখানা ধারাল ছুরি দ্বারা, বুকের দিকটা বাধাইয়া রাখিয়া, পিঠের দিকটা লম্ব-লম্বি ভাবে ন্যাজের গোড়া পর্য্যন্ত চিরিয়া ফেলিয়া ভিতর হইতে কালো 'রগ'টা বাহির করিয়া ফেলিয়া দাও। একখানা তক্তা বা পাটার উপর মাছটি বিছাইয়া একখানা ভারী গোছের ছুরি বা কাটারী বা শিলের দ্বারা মাছটি থুরিয়া বা ছেঁচিয়া লও। এই সময় নুণ, (হলুদ), গোল মরিচের গুঁড়া (বা লঙ্কা বাটা) আদা বাটা বা রস এবং রুচী অনুসারে পেয়াজ বাটা বা রস ও কিঞ্চিৎ অম্লরস (লেবুরস, তেঁতুল গোলা বা দধি) মিশাও বা খাওয়াও। অতঃপর সুজীর, ময়দার বা ব্রেড ক্রাম্বের গুঁড়ার উপর ফেলিয়া উল্‌টাইয়া পাল্‌টাইয়া মাছের গায়ে সুজী বা ক্রাম্ব মাখিয়া লইয়া তৈয়ে করিয়া ঘৃতে ভাজ।

অবশিষ্ট চিঙড়ী মাছের মাথায় সুন্দর ঘণ্ট, কালিয়া প্রভৃতী রাঁধা যায়।

(গ) ইলিশ মাছ—ইলিশমাছ চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া (অথবা ইউরোপীয় ধরণে ফালটা কাটিয়া ও পশ্চাৎ খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া) তাহাতে নুণ, হলুদ, লঙ্কা বাটা (অথবা গোল মরিচ বাটা) ও রুচী অনুসারে পেঁয়াজ

বাটা বা রস (ইলিশ মাছে আদা পেঁয়াজ বাটা না দিলেই যেন ভাল হয়।) ও কিঞ্চিৎ অম্লরস মাখ। অবশেষে সুজী বা ব্রেডক্রাম্ব মাখিয়া তৈয়ের করিয়া ঘৃতে ভাজ। (ইউরোপীয়গণ নুণ, মরিচ গুঁড়া, এঞ্চবী সস, কিঞ্চিৎ অম্লরস [আদা পেঁয়াজাদির প্রয়োজন হয় না] ও তৎসহ একটী পক্ষী ডিম্বের শাঁস মিশাইয়া 'গোলা' প্রস্তুত করতঃ তদ্দ্বারা মাছ মাখিয়া লইয়া তৎপর তাহা ব্রেড ক্রাম্বের উপর গড়াইয়া লইয়া ঘৃতে ভাজিয়া থাকেন। মাছের গায়ের 'চিকণাই' টুকু অনেক সময়ে উঠাইয়া ফেলিয়া মৎস্য খণ্ডকে 'গোলা' মাখিবার উপযুক্ত করিয়া লয়েন।) ইলিশ মাছের 'সুজী-ভাজা' অপেক্ষা সরিষা বাটা দিয়া ভাজাই যেন অধিকতর সুস্বাদু হয়। তৎক্ষেত্রে সরিষা বাটা লইয়া তাহাতে কিছু চাউলের গুঁড়া, নুণ, হলুদ ও কাঁচা লঙ্কা বাটা মিশাইয়া ফেনাও। ইলিশ মাছ চাকা ইহাতে চুবাইয়া তুলিয়া তেলে ভাজ।

• ইলিশ জাতীয় অপরাপর মধুর ও নোণা জলের মাছ যথা—খইরা, ফাঁসা, (এঞ্চবী), (সার্ডিন) প্রভৃতি, ইলিশ মাছের ডিম এবং বড় চিঙড়ী মাছের মাথা এই সকল প্রকারে ভাজা যাইতে পারে।

(ঘ) কৈ মাছ—"কৈ ভাজে গণ্ডাদশ মরিচ-গুঁড়িয়া আদারসে"।—(কবিকঙ্কন চণ্ডী)। বড় বড় সুপুষ্ট দেখিয়া কৈ মাছ লও। গোটা রাখিয়া কুটিয়া লও। গায়ে দুই একস্থানে আড় ভাবে চিব দিয়া লও, যাহাতে ঝাল নুণাদি ভিতরে প্রবেশ করিতে পারে। নুণ, (হলুদ), গোল মরিচ গুঁড়া, আদা বাটা বা রস, এবং রুচী অনুসারে পেঁয়াজ বাটা বা রস এবং কিঞ্চিৎ অম্লরস দিয়া মাছ মাখ। সুজী বা ব্রেড ক্রাম্বের উপর ফেলিয়া পালটাইয়া গায়ে সুজী বা ব্রেডক্রাম্ব মাখিয়া লইয়া ঘৃতে ভাজ। ইউরোপীয় ধরণে এরোরুট বা ডিমের শাঁস সহ গোলা প্রস্তুত করতঃ তাহাতে মাছ মাখিয়া লইয়া ব্রেডক্রাম্বে গড়াইয়া ভাজিলে উৎকৃষ্ট হইবে।

ইলিশ মাছের ন্যায় কৈ মাছেরও সরিষা বাটা দিয়া ভাজি হইতে পারে।

(ঙ) ভাঙ্গন মাছ—সুপুষ্ট দেখিয়া মাছ লও। গোটা রাখিয়া কুটির গায়ে দুই একস্থানে আড়ভাবে চির দিয়া অথবা বড় হইলে খণ্ড খণ্ড করিয়া লও। নুণ, (হলুদ), গোল মরিচের গুঁড়', আদা বাটা বা রস ও রুচী অনুসারে পেঁয়াজ বাটা বা রস ও কিঞ্চিৎ অম্লরস দিয়া মাছ মাখ। সুজীর বা ব্রেড-ক্রাম্বের উপর ফেলিয়া পালটাইয়া মাছে সুজী বা ক্রাম্ব মাখিয়া লও। ঘৃতে ভাজ। ইউরোপীয় ধরণে এরোরুট বা ডিমের শাঁস মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত করতঃ তাহাতে মাছ মাখিয়া ব্রেডক্রাম্বে গড়াইয়া ভাজিলে উৎকৃষ্ট হইবে।

খরসুল্লা, (পার্শে), (তপসী), সল্লি, ভোল, বাটা, নছী ও সামুদ্রিক সিয়ার বা মেকরেল, পমফ্রেট, সোল প্রভৃতি মাছ এই প্রকারে ঘৃতে ভাজিবে।

(চ) চিতল মাছ—চিতল মাছের গাদার মাছ কাটিয়া লও। একখান লৌহ ঝিনুক বা ছুরি দ্বারা আঁচড়াইয়া গাদার অন্তর্নিবিষ্ট কাঁটা সমূহ উঠাইয়া ফেল। সামান্য একটু থুরিয়া লইয়া অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট বরফীর আকারে কুটিয়া লও। নুণ, লঙ্কা বাটা এবং ইচ্ছা করিলে আদা ও পেঁয়াজ বাটা ও কিঞ্চিৎ অম্লরস এবং বাঁধন স্বরূপ তৎসহ এরোরুট বা ডিমের শাঁস মিশাইয়া সুজী, ময়দা বা ব্রেডক্রাম্বের উপর গড়াইয়া লইয়া ঘৃতে ভাজ। ইহার দ্বারা পুনঃ সুন্দর কালিয়া রাঁধা যাইতে পারে।

৬৫। চিংড়ী মাছের বড়া ভাজি।

'সুজী ভাজিতে' মাছ গোটা রাখিয়া কেবল একটু ছেঁচিয়া বা থুরিয়া লইতে হয়, 'বড়া' ভাজিতে কাঁচা বা ঈষৎ কষান 'মাছ লইয়া মিহি করিয়া পাটায় বাটিয়া বা হামানদিস্তায় কুটিয়া লইতে হয়। তৎপর তাহাতে কিছু চাউলের গুঁড়া (বাঁধনের নিমিত্ত), নুণ, হলুদ ও লঙ্কাবাটা এবং তৎসহ ইচ্ছা হইলে আদা ও পেঁয়াজ মিহি করিয়া বাটা মিশাইয়া এবং কিছু ঘৃতের ময়ান দিয়া উত্তম রূপে ফেনাইয়া লইবে। অবশেষে তদ্দারা

ভাসা তৈলে বা ঘৃতে বড়া ভাজিবে। চাউলের গুঁড়ার পরিবর্ত্তে বুটের বেসম মিশাইয়াও এই বড়া ভাজা যাইতে পারে।

চিংড়ী মাছের সহিত ঝুনা নারিকেল কুড়া একত্রে বাটিয়া লইয়া এই প্রকারে বড়া ভাজিলে অতি সুস্বাদু হইয়া থাকে। নারিকেল মিশাইলে আর স্বতন্ত্র ঘৃতের ময়ান দিতে হইবে না, কেন না নারিকেল হইতেই যথেষ্ট তৈল বাহির হইয়া ময়ানের কাজ করিবে।

৬৬। কাঁকড়ার বড়া ভাজি।

বড় দেখিয়া ঘৃতবিশিষ্ট কাঁকড়া লও। কলিকাতা অঞ্চলের ঘৃতবিশিষ্ট বৃহৎ নোণা কাঁকড়ার ন্যায় সুন্দর কাঁকড়া বরেন্দ্রে মিলে না। কাঁকড়ার পৃষ্ঠের 'চাড়া' অর্থাৎ খোলা ছাড়াইয়া ফেলিয়া ভাপ দিয়া লও। খোলার অভ্যন্তর হইতে শস্য ও ঘৃত বাহির করিয়া কাঁটাদি বাছিয়া ফেল। নুণ, লঙ্কাবাটা ও চাউলের গুঁড়া (বাঁধন), কিঞ্চিৎ ঘৃত ও রুচি অনুসারে আদা ও পেঁয়াজবাটা এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ নারিকেল কুড়া মিশাইয়া চট্‌কাইয়া লও। ফেনাইয়া ভাসা ঘৃতে বড়া ভাজ। অথবা 'গোলা' অপেক্ষাকৃত কঠিন হইলে তদ্দ্বারা টিকলি বা ইচ্ছামত অন্যবিধ আকারে গড়িয়া ব্রেডক্রাম্বের গুঁড়ার উপর গড়াইয়া তৈয়ের করিয়া ঘৃতে ভাজ। অথবা এই 'পুরের' সহিত পক্ষীর ডিমের শাঁস মিশাইয়া তাহা কাঁকড়ার খোলাতে ভরিয়া তদুপরি ব্রেডক্রাম্বের গুঁড়া ছড়াইয়া দিয়া তাহা উত্তপ্ত তেজালের মধ্যে রাখিয়া 'বেক' বা পুট-পাক কর।

৬৭। রুই মাছের টিকলি ভাজি।

চিংড়ীমাছের ন্যায় কাঁচা রুই মাছ মিহি করিয়া পাটাতে বাটিয়া লওয়া চলে না, সুতরাং রুইমাছ অল্প সিদ্ধ করিয়া বা তৈলে কষাইয়া লইয়া ভাঙ্গিয়া তাহার কাঁটা বাছিয়া ফেলিবে। অতঃপর তাহাতে নুণ,

হলুদ, লঙ্কা বাটা, কিঞ্চিৎ অম্লরস এবং ইচ্ছা হইলে তৎসহ আদা ও পেঁয়াজ বাটা মিশাইয়া এবং আঁটিয়া লইবার নিমিত্ত কিছু চাউলের গুঁড়া বা ডিমের ইয়োক মিশাইয়া চটকাইয়া মাখিয়া লও। অতঃপর তদ্দ্বারা টিকলির বা ইচ্ছামত অপর কোনও আকারে গড়িয়া ভাসা তৈলে বা তৈয়ে করিয়া ঘৃতে ভাজ। চিঙড়ী মাছ বাটার ন্যায় রুই মাছ চটকাইয়া কাদা কাদা করিয়া লইলে তাহার দ্বারা ফেনান বড়াও ভাজা যাইতে পারে।

ভাজা টিকলির সুন্দর কালিয়া রাঁধা চলে। কেহ আবার টিকলিগুলি পুনঃ বুটের বেসম বা ময়দা গোলায় চুবাইয়া তুলিয়া ভাজিয়া থাকেন।

" কাৎলা, বাউস, মৃগেল ও মহাশোল মাছের এইরূপে টিকলি ভাজা হইয়া থাকে।

৬৮। রুই মাছের তেলের বড়া ভাজি।

উত্তম পাকা রুই মাছের পেটের মধ্যে যে তেল জন্মে তদ্দ্বারা অতি সুন্দর বড়া ভাজা হইয়া থাকে। এই তেলের সহিত নুণ, হলুদ, লঙ্কা বাটা এবং ইচ্ছা হইলে তৎসহ আদা ও পেঁয়াজ বাটা মিশাইয়া এবং চাউলের গুঁড়া বা বুটের বেসম মিশাইয়া আঁটিয়া লইয়া, ফেনাইয়া ভাসা তেলে বড়া ভাজ।

৬৯। খাসির তেলের বড়া ভাজি।

খাসির তেল উত্তপ্ত জলে বসাইয়া নরম করিয়া লও। তৎপর তৎসহ নুণ, হলুদ, লঙ্কা বাটা এবং ইচ্ছা হইলে আদা পেঁয়াজ বাটা মিশাইয়া এবং আঁটিয়া লইবার নিমিত্ত কিছু চাউলের গুঁড়া বা বুটের বেসম মিশাইয়া ফেনাইয়া লও। ভাসা তেলে বা ঘৃতে বড়া ভাজ।

৭০। পক্ষীর ডিম ভাজি।

তৈয়ে করিয়া ঘি চড়াও। সাবধানে ডিম ভাঙ্গিয়া তাহার উপর ঢালিয়া

দাও—যেন ডিমটি গলিয়া না যায়। ঈষৎ দড়াইলেই নামাইয়া লও। নুণ ও মরিচ গুঁড়া সহ খাও।

৭১। পক্ষীর ডিমের বড়া ভাজি।

হাঁস, কাউঠা প্রভৃতির ডিম ভাঙ্গিয়া লইয়া তাহার শ্বেতাংশ ও হরিদ্রাংশ আলাদা আলাদা করিয়া রাখ। শ্বেতাংশ একখানা কাটি বা খিলের কুঁচী দিয়া উত্তমরূপে শক্ত করিয়া ফেটাইয়া রাখ। হরিদ্রাংশের সহিত নুণ ও মরিচগুঁড়া এবং ইচ্ছা কবিলে আদা ও পেয়াজের রস (বাটনা নহে) মিশাইয়া লইয়া শ্বেতাংশের সহিত মিশাও। তৈয়ে করিয়া ঘৃতে ভাজ। ঘৃত ঈষৎ উত্তপ্ত হইলেই তাহার উপর 'গোলা' ছড়াইয়া বিছাইয়া দিবে। নিচের পিঠ অল্প দড়াইলেই তৎক্ষণাৎ তাহা জড়াইয়া ফেলিবে এবং জোড়ের মুখ তপ্ত তৈয়েব গায়ে চাপিয়া ধরিয়া আঁটিয়া লইয়াই নামাইবে। সাবধান, ডিম অধিকক্ষণ জালে রাখিলে তাহা চিমড়া ও কঠিন হইয়া গিয়া অখাদ্য হইবে।

৭২। পাঁটার মেটে ভাজি।

পাটা, খাসি ও ভেড়া প্রভৃতির মেটে, কলিজা, মধুকোষ ও মূত্রকোষ (Kidney) নুণ, হলুদ, মরিচ বা লঙ্ক বাটা, আদা বাঁটা এবং রুচী অনুসারে পেঁয়াজ বাটা এবং কিঞ্চিৎ অম্লরস ও চিনি দিয়া মাখিয়া লইয়া ঘৃতে ভাজ। অল্প জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া লও। শুকাইয়া নামাও।

৭৩। পাঁটার মস্তিষ্ক ভাজি।

পাঁটা, খাসি, ভেড়া প্রভৃতির মাথার 'ঘি' বা মস্তিষ্ক বাহির করিয়া ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া লও। চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া নুণ, মরিচ গুঁড়া, আদার রস, পেঁয়াজের রস, কিঞ্চিৎ অম্লরস ও চিনি (এবং ডিমের শাঁস) দিয়া মাখিয়া সুজী, ময়দা বা ব্রেডক্রাম্বের উপর গড়াইয়া লও, ঘৃতে ভাজ।

৭৪। মেষের জিহ্বা ভাজি।

মেষের জিহ্বা কাটিয়া সাফ করিয়া লও। জলে সিদ্ধ কর। উপরের ছাল উঠাইয়া ফেল। নুণ, মরিচ গুঁড়া, আদার রস, পেঁয়াজ রস, কিঞ্চিৎ অম্লরস ও চিনি (এবং ডিমের শাঁসের বাঁধন) দিয়া মাখিয়া সুজী, ময়দা বা ব্রেডক্রাম্বের উপর গড়াইয়া লইয়া ঘৃতে ভাজ।

৭৫। মাংস ভাজি।

মৎস্যের ন্যায় মাংস ও বিবিধ প্রকারে ভাজা যায়। এতৎসম্বন্ধে নিম্নে 'কাবাব' শীর্ষক প্রবন্ধে 'পোড়া'মাংস রন্ধনের সহিত এক সঙ্গে বিস্তারিত লিখিত হইল। অনেকগুলি কাবাব বৈদেশিক হইলেও সকলগুলি সম্পূর্ণ 'বৈদেশিক' বলিয়া বোধ হয় না। লিখিত 'কাবাব' রন্ধনপ্রণালী পর্য্যালোচনা করিলে তাহা সর্ব্বত্র যে 'বরেন্দ্র রন্ধন' প্রণালীর প্রতিকূল নহে তাহা প্রতিভাত হইতে পারে।

কাবাব (বৈদেশিক)

"বুভুজে দেবসাৎ কৃত্বা শূল্যমুখ্যঞ্চ হোমবান্॥" —ভট্টিকাব্য।৪।৯

'কাবাব' নামটি বৈদেশিক হইলেও প্রাচীন ভারতবর্ষে মাংসের দ্বারা প্রস্তুত এবম্বিধ আহারীয় ভোজনের প্রথা অপ্রচলিত ছিল বলিয়া বোধ হয় না। আমার কথার পোষকতায় ভট্টিকাব্য হইতে উপরি লিখিত শ্লোকার্দ্ধটি উদ্ধৃত করিয়া দিলাম। ভারতে মুসলমান আগমনের বহু পূর্ব্বে (খৃঃ সপ্তম শতাব্দে) ভট্টিকাব্য গ্রন্থ রচিত হইয়াছিল, সুতরাং তাহার উক্তি 'বৈদেশিক' ভাব প্রণোদিত বলিয়া মনে করিবার কারণ নাই। উদ্ধৃত শ্লোকার্দ্ধের অর্থ, "হোমকার্য্য সমাপনপূর্ব্বক (শ্রীরামচন্দ্র) শূলে এবং উখায় (স্থালীতে)

সংস্কৃত বা পক্ক মাংস দেবতাদিগকে নিবেদন করিয়া (স্বয়ং) ভোজন করিলেন।" (জয়মঙ্গলের টীকা দ্রষ্টব্য)। পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, হোমকারী অর্থাৎ পরমশুদ্ধাচারী দ্বিজাতি আর্য্যসন্তান, এমন কি বর্ত্তমান ক্ষেত্রে স্বয়ং শ্রীরামচন্দ্র, শূল্য উখ্য ভেদে বিবিধ প্রকারে পক্ক মাংস আহার করিলেন। কেমন করিয়া আহার করিলেন ?—না, দেবসাৎ কৃত্বা—দেবতাগণকে নিবেদন করিয়া আহার করিলেন। তাহা হইলেই দেখা যাইতেছে যে পরমনৈষ্ঠিক হিন্দুসন্তানের পক্ষেও তৎকালে শূল্য উখ্য ভেদে পক্ক মাংস অর্থাৎ বর্ত্তমানে যাহাকে কাবাবাদি বলা যাইতেছে তাহা ভোজন ত নিষিদ্ধ ছিলই না পরন্তু উহা দেবোদ্দেশে নিবেদন করাও প্রথা ছিল। বর্ত্তমানকালেও ভারতের বহু প্রদেশে এমন কি নিজ বরেন্দ্রেও মাংসাহার প্রথা বিশেষভাবে প্রচলিত আছে এবং এই শ্লোকার্দ্ধে লিখিত শূল্য উখ্য ভেদে দ্বিবিধ উপায়েই এখনও মাংস রন্ধন হইয়া থাকে। কিন্তু ইউরোপীয় এবং মুসলমানগণের মধ্যে মাংস রন্ধন বর্ত্তমানে যেরূপ উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে অস্মদ্দেশে তাদৃশ হয় না। আমরা এক্ষণে মাংস পাক একরূপ ভুলিয়া গিয়াছি বলিলেও অত্যুক্তি হয় না। সাধারণতঃ 'কালিয়া' ছাড়া অপর কোনও প্রকারে মাংস রন্ধনের চেষ্টা আমাদের মধ্যে আজিকালি আর বড় দেখা যায় না। এই নিমিত্ত এক্ষণে মাংস রন্ধন সম্বন্ধে লিখিতে হইলে বৈদেশিক রীতির আশ্রয় গ্রহণ করা ছাড়া গত্যন্তর নাই। মুসলমানী 'কাবাব' 'কোপ্তা' অথবা ইংরাজী 'রোষ্ট' 'কটলেট' 'চপ' 'ষ্টেক' প্রভৃতি বলিলে যাহা বুঝায় আমি তাহা 'শূল্য' 'উখ্য' ভেদে বিভাগ করিয়া এই 'কাবাব' অধ্যায়ের অন্তর্গত করিয়া এখানে লিপিবদ্ধ করিলাম।

শিক-কাবাবাদি যে হিন্দুর অতি প্রাচীন নিজস্ব খাদ্য তাহার বিশেষ প্রমাণ পাণিনির ৪।২।১৭ সূত্র—"শূলোখাদ্ যৎ।" অর্থাৎ—"শূলে সংস্কৃতং শূল্যং মাংসম্। উখ্যম্।"

মৎস্য বা মাংসে আবশ্যকমত ঝাল, নুণাদি ও তৎসহ ঘৃত মাখিয়া

প্রদীপ্ত আঙ্গারের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঝল্‌সাইয়া লইলেই 'কাবাব' প্রস্তুত হইল।

মাংস ঘৃতে ভাজিয়া লইলেও অনেকস্থলে তাহাকে 'ভাজি' না বলিয়া 'কাবাব' বলা হইয়া থাকে! অতএব আমরা মোটামুটি দুই রকমের কাবাব পাইতেছি, প্রথম—আগুণে ঝলসান কাবাব, দ্বিতীয়—ঘৃতে ভর্জ্জিত কাবাব। আগুণে ঝল্‌সান কাবাবে সচরাচর মাংস লৌহ শিকে বা শূলে ফুঁড়িয়া তবে আগুণের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঝল্‌সান হইয়া থাকে, এই নিমিত্ত এই রকমের কাবাবকে 'শূল্য' বা 'শিক্‌-কাবাব' বলা হয়। দ্বিতীয় রকমের কাবাব কোন পাত্রে বা পাকস্থালীতে করিয়া ঘৃতে ভাজিতে হয় বলিয়া তাহাকে 'উখ্য' বা 'হাঁড়ী-কাবাব' বলা হইয়া থাকে।

শূল্য বা শিক-কাবাব প্রকরণ ভেদে ইংরাজি গ্রিল্‌দানী প্রভৃতিতেও পাক হয় এবং উখ্য বা হাঁড়িকাবাব প্রকরণ ভেদে হাঁড়িতে, কড়াইয়ে, তৈয়ে বা ইংরাজি ফ্রাই-প্যানে ভাজা হইয়া থাকে।

শূল্য এবং উখ্য এই উভয়বিধ কাবাবের প্রত্যেককে আবার তিন ভাগে বিভক্ত করা যাইতে পারে। প্রথম, গোটা পক্ষীব অথবা ছাগ বা মেষাদিব গোটা রাঙ্গ বা পিঠের শির-দাঁড়ার মাংসের দ্বারা কাবাব।

দ্বিতীয়, হাড়বিহীন কোমল মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লইয়া, তদ্দারা কাবাব। (ইহা ভারি ছুরি, কাটারী বা 'চপার' অথবা কাষ্ঠের হাতুড়ির দ্বারা একটু থুরিয়া বা ছেঁচিয়া লইতে হয়।)

তৃতীয়, মাংসখণ্ড ধারাল কাটারীর বা চপারের দ্বারা সূক্ষ্ম কিমা করিয়া বা কুচাইয়া এবং তৎপর স্থলবিশেষে পুনরায় তাহা হামানদিস্তা বা পাটায় ফেলিয়া উত্তমরূপে পিষিয়া লইয়া তদ্দারা কাবাব।

'শূল্য' ও 'উখ্য' ভেদে এই ষড়বিধ কাবাবের রন্ধন-প্রণালী সম্বন্ধে নিম্নে লিখিত হইতেছে। এই ষড়বিধ কাবাব আবার বিভিন্ন প্রকারের

মশলাদি ও পূর ভেদে এবং পাকপ্রণালীর কিঞ্চিৎ তারতম্যে বহু প্রকারের হইয়া থাকে। 'পাকপ্রণালী', 'আমিষ ও নিরামিষ আহার' প্রভৃতি রন্ধন-গ্রন্থে তাহার তালিকা ও রন্ধন-প্রণালী বিস্তৃত ভাবে দেওয়া হইয়াছে। এই গ্রন্থে সেরূপ বিস্তৃত তালিকা না দিয়া দুই চারিটী উদাহরণ সহ শুধু প্রধান প্রধান ছয় প্রকারের কাবাবের রন্ধন-প্রণালী লিখিত হইবে। আশা করি, তাহারই সাহায্যে বিবিধ প্রকারের কাবাব কি উপায়ে রাঁধিতে হইবে পাঠক পাঠিকা বুঝিয়া লইতে সক্ষম হইবেন।

ক। শূল্য।

(১) আস্ত বা গোটা মাংসের শূল্য বা শিক-কাবাব।

১। হংস শূল্য।

একটি মারা গোটা পাতী হাঁস লইয়া উত্তপ্ত জলে ডুবাও। একটু পরে উঠাইয়া ঠাণ্ডা জলে ডুবাও। এখন সমস্ত পালক টানিয়া উপাড়িয়া ফেল। সাবধান, যেন হাঁসের গাত্র চর্ম্মটি ছিঁড়িয়া বা উঠিয়া না যায়। তৎপর অভ্যন্তরের অন্ত্রাদি বাহির করিয়া ফেলিয়া হাঁসটি জলে ধুইয়া উত্তমরূপে সাফ করিয়া লও। ডানা ও পায়ের মাংস-শূন্য অগ্রভাগ কাটিয়া ফেলিয়া পায়ের অবশিষ্ট অংশ বাঁকাইয়া ডানার নিচে মাংসের মধ্যে ফুঁড়িয়া ঢুকাইয়া দাও, এবং ঠোঁট হইতে চক্ষু পর্য্যন্ত কাটিয়া ফেলিয়া মাথার অবশিষ্ট অংশ গলা সহ বাঁকাইয়া ডানার নিচে আটকাইয়া দাও। অতঃপর হাঁসের পেটের মধ্যে লম্বালম্বি ভাবে গলার দিক দিয়া একটি লৌহ শিক চালাইয়া দিয়া পেছন দিক দিয়া তাহার ডগা বাহির করিয়া রাখ। ইহাতে দুই হাতে শিকের দুই মুড়া ধরিয়া পক্ষীটি আগুণের উপর অনায়াসে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঝলসাইতে পারিবে।

পাখীর গায়ে নুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, আদা ও পেঁয়াজ বাটা বা রস ও

কিঞ্চিৎ অম্লরস, চিনি ও পরিশেষে ঘৃত মাখিয়া প্রদীপ্ত গমগমে অঙ্গারের উপরে বা এক পার্শ্বে অতি নিকটে ধরিয়া অথবা শিকটি দুইটি আশ্রয় দণ্ডের উপর স্থাপন করিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঝলসাও। মধ্যে মধ্যে পাখীটি ঘৃতসিক্ত করিবে, যেন ছেঁচড়া পোড়া হইয়া না যায়। প্রথমে আগুণের খুব সন্নিকটে ধরিয়া ঝলসাইবে। উপরে একটু লাল্‌চে হইলেই অপেক্ষাকৃত তফাতে ধরিয়া ঝলসাইবে। তাহা হইলে উপরিভাগ ঈষৎ কঠিন হইয়া অভ্যন্তরের রস নির্গম পথ রুদ্ধ করিবে এবং পরে তফাতে রাখিলে ধীরে ধীরে অভ্যন্তর ভাগ সুপক্ক হইবে অথচ উপরে আর অতিরিক্ত পুড়িয়া যাইবে না। উপরন্তু পক্ষী আগুণের উপর হইতে সরাইয়া এক পার্শ্বে ধরাতে তাপে পক্ষীর গাত্র হইতে যে ঘি টপ টপ করিয়া গড়াইয়া পড়িবে তাহা আগুণের উপর পড়িয়া নষ্ট না হইয়া নিচে একখানা পাত্র রাখিয়া ধরা যাইবে। ঝলসান ঠিক হইয়াছে কিনা জানিবার জন্য একটি তীক্ষ্ণ লৌহ-শলাকা মধ্যে মধ্যে পাখীর গায়ে ফুঁড়িয়া দিয়া দেখিবে মাংস বেশ মোলায়েম হইয়াছে কি না। সরস রহিয়া সুপক্ক হইয়াছে বুঝিলে নামাইবে। শূল্যের রঙ্গ সুন্দর লালাভ করিবার প্রয়োজন হইলে এক খণ্ড উত্তপ্ত লৌহ এই সময়ে পক্ষীর গায়ের উপর দিয়া অথচ গাত্র স্পর্শ না করিয়া বুলাইয়া লইবে।

হাঁসের ন্যায় অপরাপর পক্ষী, খরগোশাদি, হরিণ, পাঁঠা বা ভেড়ার রাঙ্গ বা শির-দাঁড়ার কোমল মাংসে শূল্য হইতে পারে।

'ওয়ারেনের কুকিং পট,' 'ইকমিক কুকার' বা 'জগে' পক্ষী, খরগোশাদি গোটা বা খণ্ড খণ্ড করিয়া পূরিয়া নুণ, মরিচ গুঁড়া, আদা পেঁয়াজাদি বাটা সহ জলের ভাপের উত্তাপে 'বেক' বা পুট-পাক করিয়াও সুন্দর কাবাব রাঁধা যায়। গ্রিলদানীর ন্যায় এক প্রকার বেকিংপ্যানে বা পাত্রে করিয়া গোটা পরিষ্কৃত পক্ষী খরগোশাদি উত্তপ্ত তুন্দর বা তেজালের মধ্যে রাখিয়া 'বেক' বা পুটপাক করিলেও অতি সুন্দর কাবাব প্রস্তুত হইবে। তৎক্ষেত্রে পক্ষীর

গায়ের উপর কিছু ময়দা পাৎলা করিয়া ছড়াইয়া লাগাইয়া দিতে হইবে। নুণ, মরিচ গুঁড়া, আদার রস ও পেঁয়াজের রসাদি ও ঘৃত দ্বারা অবশ্য তৎপূর্ব্বে পক্ষীটি মাখিতে হইবে।

ক। শূল্য।

(২) খণ্ড-মাংসের শূল্য বা ছেঁচা শিক-কাবাব।

বড় পক্ষীর বুক, ডানা ও পায়ের মাংস অথবা হরিণ, মেষ, ছাগ, খরগোশাদির রাঙ্গ বা শির-দাঁড়ার কোমল মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও। কাটারী, চপার বা কাষ্ঠের হাতুড়ি দ্বারা কিছু থুরিয়া বা ছেঁচিয়া চেপ্টা গোছের করিয়া লও। এই সময় নুণ, মরিচ গুঁড়া (বা লঙ্কা বাটা), আদা বাটা, পেঁয়াজ ও রশুণ বাটা, কিঞ্চিৎ অম্লরস, চিনি এবং বাঁধন স্বরূপ কিছু চাউলের গুঁড়া, এরোরুট বা পক্ষীর ডিমের শাঁস ও পরিশেষে ঘৃত মাংসে খাওয়াইবে। খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। অবশেষে এই মাংস খণ্ড গুলি শিকে ফুঁড়িয়া অথবা গ্রিলদানীর উপর রাখিয়া অমনি বা তদুপরি কিঞ্চিৎ ময়দা ছিটাইয়া দিয়া লোহ শিক অথবা গ্রিলদানী গমগমে প্রদীপ্ত অঙ্গারের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুয়াইয়া ঝলসাও। মধ্যে মধ্যে ঘৃত খাওয়াইবে, যাহাতে ছেঁচ্ড়া পোড়া না হইতে পারে। মাংস প্রথমে আগুণের খুব নিকটে ধরিয়া ঝল্সাইবে পরে তফাৎ ধরিবে। সরস রহিয়া সুপক্ক হইলে নামাইয়া আহার কর।

এই হইল সাদাসিদে ছেঁচা শিক কাবাব। যাঁহারা ইহা অপেক্ষা অধিকতর মশল্লাদার ছেঁচা কাবাব খাইতে ইচ্ছা করেন, তাঁহারা উপরি লিখিত মশল্লার সহিত অতিরিক্ত ধনিয়া বাটা, জিরা বাটা, তেজপাত বাটা, গরম-মশল্লা বাটা, জাফ্রান এবং ইচ্ছা করিলে, তৎসহ আরও দধি, মোয়া ক্ষীর, মালাই, বাদাম বাটা প্রভৃতি রুচী অনুসারে মাখিয়া লইতে পারেন। এইরূপ ভিন্ন ভিন্ন

উপকরণ সংযোগে এবং প্রণালীর কিঞ্চিৎ তারতম্যে বিভিন্ন রকমের ছেঁচা কাবাব রাঁধা যাইতে পারে। এই শ্রেণীর কাবাব গ্রিলদানীতে সাজাইয়াও আগুণে ঝল্‌সাইয়া লওয়া যাইতে পারে। যথা—

২। মটন চপ।

মেষের ঘাড়ের বা পিঠের শির-দাঁড়ার (Saddle) উভয় পার্শ্বের কোমল মাংসের দ্বারাই উত্তম চপ প্রস্তুত হইয়া থাকে। এক একটী পাঁজড়ার হাড়ের সহিত নাতিবৃহৎ এক এক টুকরা মাংস বাধাইয়া রাখিয়া অপরাপর অতিরিক্ত হাড়াদি কাটিয়া ফেল। পাঁজড়ার যে হাড়টি অবশিষ্ট রহিল তাহারও দুই তিন আঙ্গুল পরিমিত রাখিয়া অবশিষ্ট কাটিয়া ফেল। এক্ষণে মাংস খণ্ডগুলি একখানা মজবুত গোছের কাপড়ে (ঝাড়নে) মুড়িয়া লইয়া কাটারী বা চপারের উল্টা পিঠ দিয়া বা কাঠের হাতুড়ি দ্বারা আবশ্যক মত থেঁৎলাইয়া লও। কাপড়ে মুড়িয়া লইলে থেঁৎলাইবার সময় মাংসখণ্ডগুলি ভিন্ন বা বিচ্ছিন্ন হইয়া যাইবে না। নুণ, মরিচ গুঁড়া, একটু ওয়ারসেষ্টারসায়ার সস অর্থাৎ অম্লরস এবং ঘৃত বা তৈল (Salad oil) দ্বারা মাংস খণ্ডগুলি মাখিয়া ঢাকিয়া রাখ। অতঃপর একখানি গ্রিলদানীতে ঘৃত মাখিয়া প্রদীপ্ত গম্‌গমে অঙ্গারের উপর বসাও। তাতিলে মাংসখণ্ডগুলি তাহার উপর সাজাও। এক পিঠ ঝল্‌সান হইলে অপর পিঠ উল্টাইয়া দাও। মধ্যে মধ্যে ঘি বা তৈল দ্বারা সিক্ত করিবে, যেন ছেঁচড়া পোড়া না হয়। সরস রহিয়া সুপক্ক হইলে উপরে কিছু ঠাণ্ডা জলের ছিটা দিয়া গ্রিলদানীর উপর রাখিয়াই গরম গরম পরিবেশন কর।

৩। পক্ষীর গ্রিল।

পক্ষী রোষ্টের উপযোগী করিয়া প্রস্তুত করিয়া লও। পিঠের শির-দাঁড়া লম্বালম্বি ভাবে চিরিয়া ফেলিয়া পক্ষীটি মেলাইয়া রাখ। ভিতর হইতে

বুকের হাড় খুলিয়া ফেল। পা দুখানা ডানার নিচে রোষ্ট প্রস্তুতের সময় যেমন ভাবে গুঁজিতে হয় ঐ ভাবে গুঁজিয়া দাও। খবরদার যেন বুকের উপরের চাম্‌ড়া ছিঁড়িয়া না যায়। নুণ, মরিচের গুড়া, কিঞ্চিৎ অম্লরস, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা ও তৈল (সালাদ অয়েল) বা ঘৃত দ্বারা মাখিয়া খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। তৈয়ে বা ফ্রাই প্যানে ঘি তাতাইয়া তাহার উপর পক্ষীটি চিৎ করিয়া মেলাইয়া দাও। উপরে একখানা তাওয়া চাপা দিয়া তদুপরি একটী ভারি পদার্থ (যথা জলের কেট্‌লি বা লৌহ হামান দিস্তা) চাপাও। এক পিঠ আধভাজা হইলে উল্টাইয়া অপর পিঠ আধভাজা কর। অতঃপর প্রদীপ্ত গম্‌গমে অঙ্গারের উপব গ্রিলদানী বসাইয়া তাহার উপর ঐ আধভাজা পক্ষীটি রাখিয়া ঝল্‌সাও। মধ্যে মধ্যে ঘৃত সিক্ত করিবে যেন ছেঁচড়া পোড়া না হয়। সরস রহিয়া সুপক হইলে নামাও।

ক। শূল্য।

(৩) কিমা মাংসের শিক-কাবাব বা কোপ্তা।

পক্ষী, মেষ অথবা ছাগ মাংসের কোমল অংশ লইয়া হাড়াদি বাছিয়া ফেল। (পক্ষীব বুকের মাংস এবং ছাগ মেষাদির রাঙ্গ ও শির-দাঁড়ার কোমল মাংস লইবে।) কাটারী বা চপার দ্বারা উত্তমরূপে মাংস কিমা কব বা কুচাও। কিমা আরও মিহি করিতে ইচ্ছা করিলে মাংস পুনরায় হামানদিস্তায় বা পাটায় ফেলিয়া পিষিয়া লইবে। মাংস থুরার এক প্রকার কল পাওয়া যায়। তাহাতে মাংসখণ্ড ফেলিয়া কল ঘুরাইলে মাংস সুন্দর থুরিত হইয়া বাহির হয়। তৎক্ষেত্রে আর কাটারী বা চপার দ্বারা থুরার প্রয়োজন হয় না।

এক্ষণে নুণ, মরিচ বাটা বা লঙ্কা বাটা, আদা বাটা ও পেঁয়াজ ও রশুন বাটা এবং কিঞ্চিৎ অম্লরস ও চিনি দিয়া কিমা মাংস বেশ করিয়া চট্‌কাইয়া মাখ ও অল্প চাউলের গুঁড়ায়, এরোরুটে বা ময়দায় ঘৃত ময়ান দিয়া তাহা

কিমা মাংসের সহিত উত্তমরূপে মাখিয়া কিমা আঁটিয়া বা বাঁধিয়া লও। ডিম্বের ফেনান শাঁসের দ্বারাও কিমা মাংস উত্তম আঁটিয়া লওয়া চলে। খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। পরে এই কিমা মাংস লইয়া হাতে চাপিয়া ছোট ছোট গোল গোল বা চেপ্টা চেপ্টা কোপ্তা বা টিকলি প্রস্তুত কর। এই টিকলি বা কোপ্তা গুলি লোহ শিকে (শূলে) সারি সারি ফুঁড়িয়া গম্‌গমে প্রদীপ্ত অঙ্গারের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঝল্‌সাও। মাংসে মধ্যে মধ্যে ঘৃত খাওয়াইবে যেন ছেঁচ্‌ড়া পোড়া হইতে না পারে। সরস রহিয়া সুপক্ক হইলে নামাও।

এই হইল সাদা সিদে কুচা বা কিমা শিক কাবাব। যাঁহারা ইহাপেক্ষা অধিকতর মশল্লাদার কাবাব খাইতে ইচ্ছা করেন তাঁহারা উপরি লিখিত মশল্লার সহিত ধনিয়া বাটা, জিরা বাটা, তেজ পাত বাটা, গরম মশল্লা বাটা, জাফ্‌রান, এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ আরও দধি, ভাজা মোয়া ক্ষীর, মালাই, বাদাম বাটা প্রভৃতি রুচি অনুসারে মিশাইয়া কিমা মাংস ঝলসাইয়া লইতে পারেন। কিমা কাবাবে বাটনা খুব মিহি হওয়া আবশ্যক নচেৎ তাহা কাঁচা থাকিয়া যাইবে, আবার কিমা মাংস অধিকতর মিহি হইলে তাহাতে কাঁচা বাট্‌না আদৌ না মিশাইয়া লঙ্কা, ধনিয়া, জিরা, তেজপাত ও গরম মশল্লাদি কাঠ-খোলায় বা ঘৃতে ভাজিয়া উত্তমরূপে পিষিয়া লইয়া কিমা মাংসের সহিত মিশান প্রশস্ত। পেঁয়াজ রশুন এবং বাদামও ঘৃত ভাজিয়া পিষিয়া লইয়া মিশাইতে হইবে।

কিমা মাংসের দ্বারা ছোট ছোট কোপ্তা না গড়িয়া—বিশেষতঃ কিমা মাংস মাখা গিলা গোছ হইলে—উহা শিকের উপর মুঠা করিয়া চাপিয়া লাগাইয়া দিয়া সূতার দ্বারা বাঁধিয়াও ঝল্‌সান যাইতে পারে। ইহাকে 'মুঠী-কাবাব' বলে। এইরূপ প্রণালী এবং মশল্লাদি ভেদে বিভিন্ন রকমের কুচা বা কিমা শিক-কাবাব হইয়া থাকে।

খ। উখ্য।

(১) গোটা বা আস্ত মাংসের উখ্য বা হাঁড়ী-কাবাব।

৩। পক্ষী রোষ্ট।

একটি মোটা সোটা কেপন মারিয়া উত্তপ্ত জলে ডুবাও। একটু পরে উঠাইয়া পুনঃ ঠাণ্ডা জলে ডুবাও। এক্ষণে পালক ধরিয়া টানিলে সহজেই সব পালক উপড়াইয়া যাইবে। সমস্ত পালক উপড়াইয়া ফেলিয়া পরে অভ্যন্তরের অন্ত্রাদি বাহির করিয়া ফেলিয়া পক্ষীটি জলে ধুইয়া উত্তমরূপে সাফ করিয়া লও। খবরদার যেন উপরের চামড়া ছিঁড়িয়া না যায়।

এক্ষণে পা ও ডানার অগ্র ভাগ কাটিয়া ফেলিয়া অবশিষ্ট মাংস বিশিষ্ট পায়ের হাড় বাঁকাইয়া ডানার নিচে মাংসে ফুঁড়িয়া ঢুকাইয়া দাও। মাথা সহ গলার হাড় টুকু কাটিয়া ফেল। শীকার লব্ধ পক্ষী হইলে গলা কাটিয়া না ফেলিয়া কেবলমাত্র চক্ষু সমেত ঠোঁটটা কাটিয়া ফেলিয়া মাথাটা গলা বাঁকাইয়া ডানার নিচে আঁট্‌কাইয়া দিবে। সাবধান, যেন মাথার ঘি টুকু নষ্ট না হয়। এইরূপে পাতুটি এবং মাথা বাঁকাইয়া ডানার নিচে আবদ্ধ করিলে পক্ষীটি বেশ গোলগাল ধরনের হইয়া কাবাব পাকের উপযোগী হইবে।

এক্ষনে উখায় বা হাঁড়িতে ঘি তাতাইয়া পক্ষী ছাড়। এপিট্‌ ওপিট্‌ করিয়া কষাইয়া বেশ লাল্‌চে ধরনের কর। এখন অতিরিক্ত ঘি টুকু ঢালিয়া রাখিয়া হাঁড়িতে গরম জল (আন্দাজ মত) ঢালিয়া দাও। আদা চাকা, পেঁয়াজ চাকা, নুণ ও গোলমরিচের গুঁড়া ছাড়। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। পরে উনান হইতে উঠাইয়া উনানের এক পাশে 'দমে' রাখিয়া দাও। সুসিদ্ধ হইলে হাঁড়ি হইতে পক্ষীটি বাহির করিয়া পাঁচ টুক্‌রা করিয়া (তুখানি পা, তুখানি ডানা ও বুক) কাটিয়া একখানা ডিসে বা পাত্রে সাজাও। তৎপর

ঝোল টুকু জ্বাল দিয়া কিঞ্চিৎ ঘন করিয়া ইহার উপর ঢালিয়া দিয়া খাইতে দাও। ওয়ারসেষ্টরসায়ার সস্ এবং রাই সরিষার গুঁড়া সহ খাইতে ভাল।

এই সাদাসিদা 'রোষ্ট' (Roast) বা 'হাঁড়ি-কাবাব' রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ইহা অবশ্য গুরু পাক করিয়া রাঁধাও চলে।

গুরুপক হাঁড়ি-কাবাব—উপরিলিখিত মত রোষ্টর উপযোগী করিয়া প্রস্তুত পাখীর পেটের মধ্যে নিম্নলিখিত ভাবে প্রস্তুত কোন একটী পুর (Stuffing) ভরিয়া দিয়া পাখীর চাম্ড়া ভাঁজাইয়া ফুটোর মুখ বন্ধ করিয়া পিঠের উপর আঁটিয়া দাও এবং লেজের দিকে লেজটী ভাঁজ করিয়া ঐ দিকের ফুটা বন্ধ করতঃ নিচের দিকে পাখীর গায়ে ফুঁড়িয়া গুঁজিয়া দাও। পাখীতে নুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা মাখিয়া কিছুক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। হাঁড়িতে ঘি চাপাও। তাতিলে পাখী ছাড়। এপিট্ ওপিট করিয়া লাল্‌চে রং করিয়া কষ। গরম জল (আন্দাজ মত) দাও, ছোট-এলাচী, দারুচিনি ও খান দুই তেজপাত ছাড়। সুসিদ্ধ হইলে হাঁড়ি হইতে পাখী নামাইয়া পাঁচ টুক্‌রা করিয়া কাটিয়া একখানা ডিসে বা পাত্রে সাজাও। অতঃপর ঝোলে আমের ভিনিগার-চাট্‌নি (অম্লরস) এবং তৎপর একটু ময়দা মিশাইয়া জ্বাল দিয়া গাঢ় করিয়া লইয়া পাখীর উপর ঢালিয়া দিয়া খাইতে দাও।

ব্রেজ (Braise)—একটী পাত্রে ঘি ছাড়িয়া তাতাও। ছোট এলাচি, দারুচিনি ও খান দুই তেজপাত, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা, একটু লঙ্কা বাটা ছাড়িয়া কষাও। আমের চাট্‌নি (অম্লরস) ও লবণ মিশাও। একটু ময়দা মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া উপরি লিখিত বিধানে পক্ক রোষ্টের ঝোল (Gravy) টুকু ইহার উপর ঢালিয়া দাও। ফুটিলে তন্মধ্যে রোষ্ট পাখীটি পাঁচ টুক্‌রা করিয়া কাটিয়া ছাড়। সব বেশ মিশিয়া থক্ থকে গোছ হইলে নামাও। 'ব্রেজ' রাঁধিতে স্থালীর ঢাকনের উপরও প্রদীপ্ত কয়লা

দেওয়া হইয়া থাকে। অল্প সাদা পোলাও রাঁধিয়া এই ব্রেজের সহিত একত্রে পরিবেশন করিবে।

হাঁড়ী-কাবাবের গোটাকয়েক সাধারণ পূর বা ষ্টাফিং (Stuffing) :—

(ক) কাঁচা আলু চাকা, কাঁচা পেঁয়াজ চাকা, আদা চাকা, নুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, রাইসরিষার গুঁড়া ও লেবুর রস বা সির্কা সব এক সাথে মাখিয়া পাখীর পেটের মধ্যে পূরিয়া দাও। ইহার সহিত পাখীর মেটে প্রভৃতি কুচাইয়া মিশাইতে পার।

(খ) আলু সিদ্ধ করিয়া ছানিয়া লও। নুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, ওয়ারসেষ্টারসায়ার সস্ ও চিজের (পনিরের) গুঁড়া এক সঙ্গে বেশ করিয়া মাখিয়া পাখীর পেটের মধ্যে পূরিয়া দাও।

(গ) বাদাম, পেস্তা, কিস্‌মিস্ কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া লও। একটু জাফরান, ছোটএলাচীর গুঁড়া, দারুচিনির গুঁড়া মিশাও। পাঁউরুটী দুধে ভিজাইয়া চিপিয়া লইয়া নুণ ও গোলমরিচের গুঁড়া এবং উপরোক্ত সমস্ত উপকরণ সহ এক সাথে মাখিয়া পাখীর পেটের মধ্যে পূরিয়া দাও। ইহার সহিত ইচ্ছা করিলে চিজের গুঁড়াও মিশাইয়া লইতে পার।—ইত্যাদি।

বড় চিংড়ী এবং পাকা রুই প্রভৃতি মোটা মাছের এই সকল প্রকারে মাংসের ন্যায় হাঁড়ি-কাবাব রাঁধিতে হয়।

৪। পায়রার রোষ্ট (Roast.)

পায়রার পালক হাতে উপড়াইয়া ফেলিয়া পিছন দিকে একটু কাটিয়া অন্ত্রাদি বাহির করিয়া ফেল। তৎপর আগুনে একটু ঝলসাইয়া লইয়া অবশিষ্ট পালক পোড়াইয়া উঠাইয়া পাখীটি বেশ সাফ্ করিয়া লও। খবরদার যেন উপরের চাম্‌ড়া ছিঁড়িয়া না যায়। এখন পা, ডানা এবং চোখ সহ মাথার ডগা টুকু কাটিয়া ফেলিয়া অথবা মাত্র চোখ দুটি তুলিয়া ফেলিয়া পা ও মাথা

ডানার নিচে উপরি লিখিত বিধানে গুঁজিয়া দিয়া পাখীটি বেশ গোলগাল করিয়া রোষ্টের উপযোগী কর। এক্ষণে হাঁড়িতে ঘৃত বা মাখন তাতাইয়া নুণ ও গোল মরিচের গুঁড়া মাখিয়া পাখী ছাড়। কষ। সামান্য একটু জল দাও। ফুটিলে উনানের উপর হইতে সরাইয়া এক পার্শ্বে অল্প তাতে হাঁড়ি দমে বসাইয়া রাখ। মধ্যে মধ্যে দেখিবে যেন পুড়িয়া না লাগে। পাখী বেশ মোলায়েম হইলে পুনরায় উনানের উপর হাঁড়ি বসাইয়া বেশ করিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া পাখীটির লাল্‌চে রং করিয়া নামাও। অতঃপর পাখীটি অপেক্ষাকৃত বড় হইলে দুই টুক্‌রা করিয়া কাটিয়া লও। ঝোলের সহিত সামান্য একটু জল এবং ওয়ারসেষ্টারসায়ার সস্‌ মিশাও। জ্বাল দাও। কর্ত্তিত পক্ষীর টুক্‌রা গুলি হাঁড়ির মধ্যে পুনঃ ছাড়িয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নামাও।

সরাইল, নারিয়াল (teal), হরিয়াল, ঘুঘু, স্নাইপ (চা), বগেরি, বটেরি, তিতির, বাটাম (plover), ডাহুক প্রভৃতি অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট পক্ষীর রোষ্ট এই প্রকারে রাঁধিতে হয়। ইহার সহিত শুকা লঙ্কার গুঁড়া, ঘৃতে ভাজা পাঁরুটীর গুঁড়া ও লেবুর রস মাখিয়া পাট আলু ভাজির সহিত খাইতে ভাল।

পক্ষীর ডেভিল (Devil)—পক্ষীর গ্রিল বা হাঁড়ী-কাবাব ঘৃতে ভাজিয়া পক্ষীটি উঠাইয়া রাখ। এখন ঐ ঘৃতে তেজপাতা, গরম মশল্লা ও পেঁয়াজ কুচি ছাড়িয়া কষ। লাল্‌চে হইলে কিছু ময়দা ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া একটু গরম জল দাও। ভাজা পক্ষী ছাড়। কিছু আমের ভিনিগার-চাট্‌নি কিমা করিয়া মিশাও। নাড়। ঝোল গামাখা গামাখা হইলে নামাও। পায়রা, হরিয়াল, ঘুঘু, বটেরী, ডাহুক প্রভৃতি অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট শীকারলব্ধ পক্ষীরই ভাল 'ডেভিল' প্রস্তুত হয়।

৫। মুছল্লম কাবাব।

বড় পক্ষী যথা হাঁস, কেপনাদি রোষ্টের উপযোগী করিয়া প্রস্তুত কর।

কারাণ্ট, কিস্‌মিস্‌, বাদাম, পেস্তা ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া কুচি কুচি করিয়া নুণ, গোল মরিচের গুঁড়া, পেঁয়াজ কুচি, গরম মশল্লার গুঁড়া, জাফ্‌রান সহ একত্রে পক্ষীর পেটের মধ্যে পুরিয়া বন্ধ করিয়া দাও। এক্ষণে পক্ষীটির হাঁড়ি-কাবাব রাঁধ। অন্য হাঁড়িতে ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া গরম মশল্লা, আদা, পেঁয়াজ, একটু লঙ্কা বাটা ও নুণ ছাড়িয়া কষ। একটু দধি দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া তদুপরি রোষ্ট পক্ষীর ঝোলটুকু ঢালিয়া দাও। পুনঃ নাড়িয়া গোটা পক্ষীটি ছাড়। ঝোল বেশ থক্‌থকে গোছ হইয়া আসিলে নামাও।

ইহা একটী মশল্লাদার গুরুপক্ক হাঁড়ি-কাবাবের উদাহরণ।

খ। উত্থ্য।

(২) খণ্ড-মাংসের হাড়ি-কাবাব।

৬। কাট্‌লেট (Cutlet.)

'কাট্‌লেট'কে আমি খণ্ড-মাংসের হাঁড়ি-কাবাবের একটী সুন্দর উদাহরণ বলিয়া মনে করি। গৃহপালিত পক্ষীর এবং খরগোশ, হরিণ, ছাগ, মেষাদির শির-দাঁড়ার উভয় পার্শ্বের কোমল মাংসের কাট্‌লেটই অতি উৎকৃষ্ট হয়। কোমল পক্ষী পাঁচ বা সাত টুক্‌রা করিয়া কাট,—বুক, দুখানা ডানা ও দুই বা চারি খণ্ড পা। নুণ, মরিচ গুঁড়া, (লঙ্কা বাটা), মিহি আদা বাটা, রশুন ও পেয়াজ বাটা, কিঞ্চিৎ অম্লরস ও চিনি এবং গুরুপক্ক করিলে ধনিয়া, জিরা ও গরম মশল্লা বাটা এবং বাঁধন দিবার জন্য পক্ষীর ডিমের শাঁস বা এরোরুট একত্রে মিশাইয়া রাখ। ডিমের শাস মিশাইলে ভাজা পর কাটলেটের চেহারা বেশ সুপুষ্ট দেখাইবে এবং উহার রঙ্গও বেশ স্বর্ণাভ হইবে। এক্ষণে মাংস-খণ্ডগুলি একখানা সমতল মজবুত গোছের তক্তার উপর রাখিয়া কাটারি বা চপারের দ্বারা থুর। ঐ সঙ্গে মিশ্রিত মশলা মিশাও বা 'খাওয়াও'। এইরূপ ভাবে থুরিবে যাহাতে মাংসখণ্ডগুলি এক আঙ্গুল পুরু চেপ্‌টা গোছের

আকারের হয় অথচ তাহ র কোন অংশ বিচ্ছিন্ন হইয়া না যায় এবং মশলাগুলি যাহাতে মাংসের গায়ে বসিয়া যায়। একখানা তৈ বা ফ্রাইপ্যানে ঘৃত তাতাইয়া কাট্‌লেট গুলি ভাজ। ভাজিবার পূর্ব্বে কাট্‌লেট গুলি কাটখোলায় ভাজা ময়দা, সুজি বা উভয় মিশ্রিত অথবা ব্রেডক্রাম্বের উপর গড়াইয়া লইবে এবং হাতে চাপড়াইয়া অতিরিক্ত ময়দা অথবা ক্রাম্ব কাট্‌লেটের গায়ে বসাইয়া দিবে। কাট্‌লেট আর জলে সিদ্ধ করিবার প্রয়োজন হইবে না। থুরিয়া চেপটা গোছ করিয়া লওয়ার জন্য মাংসখণ্ডগুলি শুধু ঘৃতে ভাজিয়া লইলেই আহারের সম্পূর্ণ উপযোগী হইবে।

* ওয়ারসেষ্টারসায়ার প্রভৃতি সস্‌ মাখিয়া সিদ্ধ বা ঘিয়ে ভাজা ফলা আলু ও ফুলকোবি, সালগম, মটরশুটি প্রভৃতির সহিত কাট্‌লেট খাইতে ভাল। এই পর্য্যায়ে ক্রাম্বচপ, পেপারচপ্‌, গ্রেভি-কাট্‌লেট প্রভৃতি ফেলা যাইতে পারে।

বড় চিংড়ী এবং পাকা রুই প্রভৃতি মোটা মাছের এই প্রকারে কাটলেট ভাজিবে। পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, এই কাটলেটের সহিত দেশীয় 'সুজী ভাজির' কোনই পার্থক্য নাই। ইউরোপীয় রন্ধনে নুণ, মরিচ গুঁড়া, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটার সহিত কেবল অতিরিক্ত এঞ্চবী সস্‌ দেয়, এবং টোমেটো, ওয়ারসেষ্টারসায়াব প্রভৃতি সস অম্লরস রূপে মিশ্রিত করা হয় এবং বাঁধন স্বরূপ ডিমের শাঁস ব্যবহৃত হয় এবং পরিশেষে সুজীর পরিবর্ত্তে ব্রেডক্রাম্বের উপর গড়াইয়া লইয়া ভাজা হয়।

৭। ষ্টেক (Steak)

পক্ষী, ছাগ, মেষ ও হরিণাদির মাংসের ষ্টেক ভাজা হইতে পারে। পক্ষী রোষ্টের উপযোগী করিয়া প্রস্তুত করিয়া বুকের হাড়ের উভয় পার্শ্ব হইতে তীক্ষ্ণ ছুরি দ্বারা চিরিয়া দুই খণ্ডে বিভক্ত কর। ডানা দুইটী এবং পা দুইটীর মধ্যস্থলে চিরিয়া ভিতরের হাড় বাহির করিয়া ফেল। এক্ষণে সমস্ত পক্ষীটি হাড় শূন্য

হইয়া দুই টুক্‌রায় বিভক্ত হইল। মেষাদির শির-দাঁড়ার বা রাঙ্গের অপেক্ষাকৃত বড় বড় মাংসখণ্ড লইবে। মাংসখণ্ড গুলি চপার দ্বারা আবশ্যক মত থুরিয়া লও। নুণ, মরিচ গুঁড়া, ওয়ারসেষ্টারসায়ার সস্‌, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা এবং ঘৃত বা Salad oil দ্বারা টুক্‌রাগুলি মাখ। তৈয়ে বা ফ্রাইপ্যানে ঘৃত তাতাও, তদুপরি মাংসখণ্ডগুলি মেলাইয়া দিয়া একখানা তাওয়া চাপা দাও এবং তাওয়ার উপর কোন ভারি জিনিষ, যথা ছোট জলের কেট্‌লি বা লৌহ হামানদিস্তা রাখিয়া আরও চাপিয়া দাও, অর্থাৎ যাহাতে মেলান মাংসখণ্ডগুলি ভর্জ্জিত হইবার সময় গুটাইয়া না গিয়া বেশ মেলান অবস্থাতেই থাকে। মাংসের জল মরিয়া গিয়া যখন নিচের দিকটা বেশ ভাজা ভাজা হইয়া আসিবে তখন উল্টাইয়া দিয়া পুনরায় ঐরূপ ভাবে চাপা দিয়া ভাজিবে। শোঁ শোঁ শব্দ ও ঘ্রাণের দ্বারা ভাজা ঠিক্ হইয়াছে কি না বুঝিয়া লইবে। অতঃপর নামাইয়া উপরে অর্দ্ধ ভাজা পেঁয়াজ কুচা ছড়াইয়া দিয়া ঝোল (Gravy) সহ পরিবেশন করিবে।

৮। কাটি-কাবাব বা কাবাব মির্জাফা

গৃহপালিত পক্ষী বা মেষাদির কোমল মাংস হাড় শূন্য করিয়া ছোট ছোট ডুমাকারে কুটিয়া লও। নুণ, মরিচবাটা, (লঙ্কাবাটা), আদা বাটা, পেঁয়াজ ও রশুন বাটা, কিঞ্চিৎ অম্ল ও মিষ্টরস এবং ঘৃত দ্বারা মাখ। গুরপক্ক করিতে হইলে এতৎসহ আরও জিরা বাটা, ধনিয়া বাটা, হলুদ, (জাফরান) প্রভৃতি মিশাইবে। ক্ষাণিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। কোমল মাংস ছোট ছোট খণ্ডে কুটিয়া লওয়া হয় বলিয়া ইহা আর থুবিয়া লইবার প্রয়োজন হয় না; তবে মাংস কিছু শক্ত বুঝিলে কাঁচা পেঁপের আটা একটুকু মাংসের সহিত মাখিয়া লইবে। অতঃপর মাংসখণ্ড গুলি সরু গোছের লৌহশিকে ফুঁড়িয়া সারি সারি গাঁথিয়া গমগমে প্রদীপ্ত অঙ্গারের উপর ধরিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া ঝলসাও। মধ্যে মধ্যে ঘি খাওয়াইবে। সরস রহিয়া সুপক্ক হইলে নামাও।

শিকে মাংস খণ্ড গাঁথিবার সময় প্রতিখণ্ড এক এক চাকা আদা ও এব এক চাকা পেঁয়াজের সহিত পর পর গাঁথিয়া আগুণে ঝলসাইয়া লইলে তাহাকে 'হোসেঙ্গা' কাবাব কহে।

(দ্রষ্টব্য—ভ্রমক্রমে খণ্ডমাংসের এই শূল্যটি উখ্যের অন্তর্গত হইয় লিখিত হইল।)

খ। উখ্য।

(৩) কিমা-মাংসের হাঁড়ী-কাবাব।

এই পর্য্যায়ে 'কোপ্তা' বা 'গুল' কবাব, 'টিকা' বা 'টিকলি' কাবাব, 'খাতাই' কাবাব, 'ছামি' কাবাব এবং ইংরাজী 'ক্রোকেটাদি' ফেলা যাইতে পারে। শূল্য-কোপ্তাকে সাধারণতঃ 'কাবাব-পরছন্দ' কহে।

৯। কোপ্তা।

হাড়শূন্য মাংস উত্তম রূপে কুচাইয়া অর্থাৎ কিমা করিয়া বা কলে পিষিয়া লও। রগাদি সব বাছিয়া ফেলিয়া দাও। নুণ, মরিচ বাটা (লঙ্কা বাটা) এবং ইচ্ছা করিলে আদা বাটা, পেঁয়াজ ও রশুন বাটা, কিঞ্চিৎ অম্লরস, চিনি ও ঘৃত মাখ। কিছু ময়দা, এরোরুট বা চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দাও। ইচ্ছা করিলে ডিমের শাঁস দ্বারাও বাধন দিতে পার। ক্ষাণিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। পরে হাতে চাপিয়া অপেক্ষাকৃত ছোট দলা বা গুল প্রভৃতি পাকাইয়া ঘৃতে ভাজ। মশল্লাদি মাখায় কিমা মাংস অধিক গিলা হইলে ফেনাইয়া 'বড়া' ভাজিতে পার। অথবা বুটের বেসম বা ময়দাদি একটু অধিক পরিমাণে মিশাইয়া শক্ত করিয়া লইয়া 'টিকলি' প্রভৃতি গড়িয়া ভাজিবে। ইহাই হইল সাদাসিদা কোপ্তা।

কোপ্তা অধিকতর মশল্লাদার করিতে হইলে ধনিয়াবাটা, জিরা বাটা, গরম

মশল্লা বাটা, জাফরান বা হলুদ, দধি এবং ইচ্ছা করিলে তৎসঙ্গে আরও মোয়া-ক্ষীর, মালাই, বাদামবাটা প্রভৃতি মিশাইয়া লইয়া কোপ্তা ভাজিতে পার।

গুরুপক্ক কোপ্তার উদাহরণ :—

১০। খাতাই কাবাব।

হাড়শূন্য মাংস কাটারি, চপার বা কল দ্বারা কিমা করিয়া লইয়া পুনরায় পাটায় বা হামানদিস্তায় ফেলিয়া মিহি করিয়া পিষিয়া লও। মাংসের রগাদি বাছিয়া ফেল। ঘৃতে পেঁয়াজ ও রশুন কুচি, আদা কুচি, গোটা লঙ্কা, ধনিয়া, জিরা, মরিচ, গোটা গরম মশল্লা, বাদাম, পেস্তা, কিস্‌মিস্ ভাজ। নামাইয়া সমস্ত মসল্লা পাটায় মিহি করিয়া পিষিয়া লও। নুণ, হলুদ বা জাফরান ও এই পিষা মশল্লা কিমা মাংসের সহিত উত্তমরূপে মিশাও। একটু চিনি ও অমরস মিশাও। কিছু ঘৃত ময়ান দেও। তৎপর এরোরুট, চাউলের গুঁড়া, ময়দা বা ডিমের ইয়োক্ মিশাইয়া সমস্ত বেশ করিয়া বাঁধিয়া বা আঁটিয়া লও। ক্ষণিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। এক্ষণে এতদ্দ্বারা এক এক খানা দুই আঙ্গুল পুরু চেপ্টা গোছের প্রায় দুই ইঞ্চি ব্যাসের টিকা (টিকলি) বানাইয়া ঘিয়ে ভাজ। ফ্রাই প্যানে ঘি দিয়া কাঁচা ঘিতেই টিকা গুলি সাজাইবে। পরে আগুনে ধরিয়া মন্দা আঁচে ভাজিবে। সোণার বর্ণ হইলে নামাও। উপরে কিছু গোলাপ জল ছিটাইয়া দিয়া খাইতে দাও।

খাতাই কাবাবের ভিতর আবার পূর দেওয়া চলে।—কিছু মাংস খণ্ড লইয়া অর্দ্ধ সিদ্ধ কর। ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট। অল্প ঘৃতে একটু জল আছড়া দিয়া মোলায়েম করিয়া ভাজ। জিরা, মরিচ, ভাজা ধনিয়ার গুঁড়া, চিজের (পনিরের) গুঁড়া ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া শুক্‌না শুক্‌না করিয়া নামাও। ইহার দ্বারা ছোট ছোট গুলি পাকাইয়া খাতাই কাবাবে ষ্টাফিং বা পুর দিয়া ঘৃতে ভাজ। ইহাকে 'পুরী-খাতাই' কাবাব বলে।

খাতাই কাবাবের মাংস অতিশয় মিহি করিয়া কিমা করিয়া লওয়া হয় বলিয়া ইহার সহিত যে মশল্লাদি মিশাইতে হয় তাহা ভাজিয়া মিহি করিয়া পিষিয়া লইয়া মিশাইতে হয়, নচেৎ ভাজিলে মাংস সুপক্ক হইলেও মশল্লাদি কাঁচা রহিয়া যায়।

খাতাই কাবাবের সহিত এক সের মাংসে এক ছটাক হিসাবে বুটের বেসন মিশাইয়া লইয়া ভাজিলে তাহাকে 'ছামি' কাবাব বলা হয়।

১১। ক্রোকেট (Croquette.)

মাংস জলে সামান্য মত সিদ্ধ কর। তৎপর মিহি করিয়া কিমা কর। এখন ঘৃতে পেঁয়াজ ছাড়িয়া লাল করিয়া কিমা-মাংস ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া নুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, রাই সরিষার গুঁড়া মিশাইয়া একটু জল দাও। খনিকটা ভিজান পাঁউরুটীর শাঁস মিশাও। টোমেটো বা ওয়ারসেষ্টারসায়ার সস্ মিশাও। অতঃপর ডিমের শাঁস দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া মাংস বাঁধিয়া বা আঁটিয়া লইয়া নামাইয়া লও। খবরদার ডিম দেওয়ার পর যেন বেশীক্ষণ জ্বালে না থাকে তাহা হইলে ডিম শক্ত হইয়া যাইবে। এক্ষণে ইহার দ্বারা এক একটি আঙ্গুল তিনেক লম্বা পাশ-বালিশের আকৃতি বিশিষ্ট 'ক্রোকেট' গড়িয়া তাহার গায়ে ডিমের ইয়োক্ মাখ। ব্রেডক্রাম্বে গড়াইয়া লইয়া ঘিয়ে ভাজ।

ইচ্ছা করিলে কিছু বাদাম ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া ক্রোকেটের সহিত মিশাইয়া লইতে পার। এবং কাঁচা বাদাম এক ইঞ্চি লম্বা পাত্‌লা পাত্‌লা সরু সরু করিয়া কাটিয়া ঘৃতে ঈষৎ ভাজিয়া ভাজা ক্রোকেটের গায়ে ঘন করিয়া গুঁজিয়া দিয়া কদম্বফুলের আকৃতি বিশিষ্ট করিয়া পরিবেশন করিতে পার।

বড় চিংড়ী এবং পাকা রুই প্রভৃতি মোটা মাছেরও এই সকল প্রকারে টিক্‌লি, কোপ্তাদি ভাজা যায়। পূর্ব্ব-লিখিত টিক্‌লি রন্ধন প্রণালীর সহিত ইহার তুলনা করিলে উভয়ের পার্থক্য কমই লক্ষিত হইবে।

চতুর্থ অধ্যায়।

মেথি পর্ব্ব।

(১) ছেঁচ্‌কী (নিরামিষ)

আনাজ, মৎস্য অথবা উভয় একত্রে ছেঁচিয়া লইয়া অথবা মিহি বা ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া অল্প তৈলে মেথি, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া নুণ হলুদ সহ উত্তমরূপে আংসাইয়া অল্প জলে সিদ্ধ করতঃ শুকাইয়া নসনসে গোছ করিয়া নামাইলে 'ছেঁচ্‌কী' প্রস্তুত হইল।

ভাজির সহিত ছেঁচ্‌কীর প্রভেদ অল্পই,—ভাজিতে দুই এক ক্ষেত্রে লঙ্কা, মেথি প্রভৃতি ফোড়ন দেওয়া যায় বটে কিন্তু সাধারণতঃ কোনরূপ ফোড়ন ব্যবহৃত হয় না, ছেঁচ্‌কীতে সব সময়েই লঙ্কা,মেথি বা লঙ্কা, কালজিরা ফোড়ন দিতে হয়। ভাজিতে সাধারণতঃ কচি আনাজ ব্যবহৃত হয়, ছেঁচ্‌কী পাকা বুড়া আনাজেই সচরাচর রাঁধা হইয়া থাকে। ভাসা তেলে জল না দিয়া অথবা অল্প তেলে সামান্য মত জল আছড়া দিয়া ভাজিতে হয়, ছেঁচ্‌কী অল্প তেলে এবং পশ্চৎ অপেক্ষাকৃত অধিক জলে রাঁধা হয়। ভাজিতে আনাজাদি অপেক্ষাকৃত বড় বড় করিয়া কুটা হয় এবং তাহা ঐ আকার বিশিষ্ট অর্থাৎ গোটা রাখিয়াই ভাজা হইয়া থাকে, ছেঁচ্‌কীর আনাজ মিহি করিয়া কুটিয়া লওয়া হয় এবং তাহা তেলে একটু বেশী আংসাইয়া লইয়া—(আংসাইয়া আনাজ লালচে হইলে তবে ঠিক হইবে) পরে জল দিয়া সিদ্ধ

করিয়া বেশ নসনসে বা লপেট গোছ করিয়া লইয়া নামাইতে হয়। ভাজির সমতুল্য ছেঁচ্‌কী কদাপী মুচমুচে হয় না, তবে 'ঝুরি' ঠিক লপেট গোছ না হইয়া একটু ঝুরঝুরে গোছ হইয়া থাকে। অতএব ছেঁচ্‌কীর বিশেষত্ব— মিহি করিয়া আনাজ বানানে এবং পশ্চাৎ তাহা তেলে লঙ্কা, মেথি প্রভৃতি ফোড়ন দিয়া অধিক আংসানে।

ছেঁচ্‌কী হইতে 'মেথি পর্ব্ব' আরম্ভ। মেথি পর্ব্ব চারি অধ্যায়ে বিভক্ত— (১) ছেঁচ্‌কী। (২) চড়চড়ী। (৩) শুক্তানি ও (৪) ঝোল। তৎপর 'জিরা পর্ব্ব' আরম্ভ। তাহাও চারি অধ্যায়ে বিভক্ত—(১) স্পৃ। (২) ঘণ্ট। (৩) ঝাল ও (৪) কালিয়া। বরেন্দ্রের তাবৎ ব্যঞ্জনই (তরকারী) এই অষ্টাধ্যায়ের অন্তর্গত।

মেথি পর্ব্বে সর্ব্বত্র মেথি ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া রন্ধন হইবে এবং জিরা পর্ব্বে সর্ব্বত্র জিরা ও লঙ্কা বা শুধু জিরা ফোড়ন দিয়া রন্ধন হইবে। বরেন্দ্রে 'পাঁচ-ফোড়ন' ব্যবহার প্রচলন নাই। মোটামুটি অষ্ট প্রকার ব্যঞ্জনের মধ্যে চারি প্রকার মেথি ফোড়ন দিয়া এবং অবশিষ্ট চারি প্রকার জিরা ফোড়ন দিয়া রন্ধন হইয়া থাকে। তবে অবশ্য ব্যঞ্জন অথবা আনাজাদি ভেদে মেথি ও জিরার সহিত অপর যে ফোড়ন সেখানে খাপ খাইবে কেবল তাহাই দেওয়ার বিধি আছে। যেমন 'শুক্তানিতে' মেথির সহিত দুটো সরিষা ফোড়ন দিতে হইবে এবং 'কালিয়াতে' জিরার সহিত দুটো গরম মশলা ফোড়ন দিতে হইবে। মেথির সহিত শুক্নালঙ্কা ফোড়ন দেওয়া অনিবার্য্য, কিন্তু জিরার সহিত ইচ্ছা করিলে তাহা বাদ দেওয়াও যাইতে পারে। মেথির সহিত বাটা ঝালের মধ্যে একমাত্র লঙ্কা বাটা ছাড়া আর কোন প্রকার বাটা ঝালই দিবে না, কিন্তু জিরা ফোড়নের সহিত জিরা-গোলমরিচ বাটা দেওয়া অবশ্য কর্ত্তব্য। অপিচ তৎসঙ্গে লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, তেজপাতা বাটা, রাঁধুনী বাটা প্রভৃতিও অনেক স্থলেই দিতে হয়। কেবল একমাত্র 'স্পৃে' বা ডাইলের

ঝোলে এই নিয়মের ব্যতিক্রম লক্ষিত হয়, অর্থাৎ বাটা ঝাল না দিয়াই তাহা অধিকাংশ স্থলে রন্ধন হইয়া থাকে।

মেথি কিছু তীতস্বাদবিশিষ্ট ও নাল্‌সেপানা, সুতরাং তাহা কখনও বাটনারূপে ব্যবহৃত হয় না অথবা এক লঙ্কা বাটা ছাড়া অপর কোনও বাটা ঝালের সহিত মেথি ফোড়ন খাপও খায় না। সুতরাং মেথি ফোড়ন দেওয়া ব্যঞ্জনের সহিত কোনও প্রকার বাটা ঝাল দেওয়া প্রসস্ত নহে। বরেন্দ্রে মেথির সহিত কদাপী একত্রে জিরা ফোড়ন দেওয়া হয় না, অথবা মেথি ফোড়ন দেওয়া ব্যঞ্জনের সহিত জিরা বাটা-সংযোগও হয় না। তবে দুই এক ক্ষেত্রে ইহার কিছু ব্যতিক্রম ঘটিয়া থাকে। যথা, ইলিশ ও কৈ মাছের 'ঝালে' জিরার সহিত দুটো মেথি ফোড়ন দেয়। পক্ষান্তরে ডাল-ফেলানী 'ঝোলে' মেথির পরিবর্ত্তে দুটো জিরা ফোড়ন দেওয়াও হইয়া থাকে।

মেথি পর্ব্বের অন্তর্গত 'ঝোলের' সহিত 'ছেঁচ্‌কীর' বিশেষ সাদৃশ্য আছে,—উভয়ে একই প্রকার ফোড়ন আদি পরে। কিন্তু 'ছেঁচ্‌কীতে' যেমন পাকা আনাজাদি মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয় এবং তাহা অধিক পরিমাণে আংসাইয়া ঝাল্‌চে গোছ করিয়া লইতে হয় এবং শেষ পর্য্যন্ত শুকাইয়া নস্‌নসে করিয়া নামাইতে হয়, 'ঝোলে' তাহা করিতে হয় না;—ঝোলে কচি আনাজাদি অপেক্ষাকৃত বড় বড় করিয়া কুটিয়া লইতে হয, এবং তাহা তাদৃশ কষাইতেও হয় না এবং শেষ পর্য্যন্ত যথেষ্ট ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাইতে হয়। 'ঝোল' পর্য্যায়ের কেবল নিরামিষ 'লাবরা' এবং আমিষ 'ভাঙ্গা' শুকাইয়া অপেক্ষাকৃত লপেট গোছ করিয়া রাঁধিতে হয়, তবুও তাহা ছেঁচ্‌কীর ন্যায় তাদৃশ 'ঘেঁতাঘেঁতা' গোছ হয় না অথবা তাহার কচি আনাজ মৎস্যাদিও তাদৃশ অধিক কষাইয়া পাক করিতে হয় না। অবশ্য এই দুই লক্ষণে পার্থক্য থাকিলেও সে ব্যবধান খুব কমই বলিতে হইবে, তত্রাচ 'ছেঁচ্‌কী' পর্য্যায়ের

ব্যঞ্জন হইতে 'ঝোল' পর্য্যায়ের এই উভয়বিধ ব্যঞ্জনেরই আস্বাদনের যথেষ্ট তফাৎ আছে বলিয়া বোধ হয়।

ছেঁচ্‌কীতে পিঠালী ব্যবহৃত হয় না, তবে দুই এক ক্ষেত্রে তিল বা পোস্ত বাটা ব্যবহৃত হইয়া থাকে। তিল বাটা দিলে তাহাকে 'খরখরি' বলা হয়।

ছেঁচ্‌কীতে ও ঝোলে দুই এক ক্ষেত্রে দুটো সরিষা ফোড়নও দেওয়া যায়।

৭৬। লাউ ছেঁচ্‌কী

লাউ সরু সরু বা ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও, অথবা ছেঁচিয়া লও। তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও, জল শুকাইয়া বেশ নসনসে গোছ হইলে নামাও।

৭৭। শিম ছেঁচ্‌কী

শিমের শিরা ফেলিয়া দিয়া ছোট ছোট খণ্ডে কুটিয়া লও। একটু ভাপ দিয়া লও। তৈলে লঙ্কা মেথি ফোড়ন দিয়া শিম ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ, হলুদ ও একটু লঙ্কা বাটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি মিশাও। শুকাইয়া নস্‌নসে গোছ হইলে নামাও।

কাঁকরোল, ডুমুর, স্কোয়াস, মূলা, ওলকোবি, সালগম প্রভৃতির এই প্রকারে ছেঁচ্‌কী রাঁধিবে।

৭৮। লাউ-ভাদালে ছেঁচ্‌কা

লাউ ও গাভথোড় সরু সরু বা ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। থোড়ে কিছু লবণ মাখিয়া খানিকক্ষণ রাখিয়া পরে চিপিয়া জল ফেলিয়া লও। তৈলে লঙ্কা, কালজিরা ও মেথি ফোড়ন দিয়া লাউ ভাদাল ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া একটু জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। শুকাইয়া

নসনসে হইলে নামাও। লাউ-মূলাতেও এইরূপ ছেঁচ্‌কী রাঁধিবে। বুড়া মূলা হইলে ভাপ দিয়া লইবে। তাহাতে কালজিরা ফোড়ন দিবার প্রয়োজন নাই।

৭৯। মোচা ছেঁচ্‌কী

মোচার ভিতরের ফুল-কলার ফুল কাটিয়া ফেলিয়' ছুলিয়া একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। গাভথোড় একটু মোটা মোটা রাখিয়া কুটিয়া লও। গাভ-থোড় পাৎলা পাৎলা করিয়া কুটিয়া লইলে তৈলে ভাজিলে চিমড়াপানা হইয়া যাইবে। থোড়ে একটু নুণ মাখিয়া খানিকক্ষণ পরে জল চিপিয়া লও। তৈলে লঙ্কা ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া মোচা ও গাভথোড় ছাড়। আংসাও। (ইহা অধিক আংসাইলে চিমড়াপানা হইয়া যাইবে।) নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে চিনি দাও। শুকাইলে নামাও। এই ছেঁচ্‌কী মোলায়েম হইবে কিন্তু নসনসে হইবে না।

শুধু গাভথোড় ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া এই প্রকারে ছেঁচ্‌কী রাঁধিবে ;

গাভথোড় ছেঁচ্‌কীতে পরিশেষে তিল বাটা মিশাইয়া শুকাইয়া নামাইলে তাহা থোড়ের 'খরথরি' হইবে। মূলা প্রভৃতিরও 'খরথরি' হয়।

৮০। পেঁয়াজ কলি (বা ফুল্কা) ছেঁচ্‌কী

পেঁয়াজ কলি ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া লও। বেগুন ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া ঈষৎ জল দাও। শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও। শিমের সহিতও পেঁয়াজ কলির ছেঁচ্‌কী হইতে পারে। রাঁধাকোবি, ফুলকোবির পাতার সহিত ও প্যাজকলির উত্তম ছেঁচ্‌কী রাঁধিতে পারা যায়।

৮১। সজিনা ফুলের ছেঁচ্‌কী

সজিনা ফুল বাছিয়া লইয়া ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লও। বেগুন

ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া ফুল ও বেগুন ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া একটু জল দাও। পরে কিছু মিষ্ট দাও। শুকাইয়া নস্‌নসে হইলে নামাও।

শান্তি, শুশুনী প্রভৃতি শাকের এই প্রকারে বেগুন যোগে ছেঁচ্‌কী হইতে পারে।

৮২। ফুলকোবি পাতার ছেঁচ্‌কী

ফুলকোবির পাতা কুচাইয়া একটু ভাপ দিয়া লও। বেগুন ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া পাতা বেগুন ছাঁড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া একটু চিনি দাও। শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও। বাঁধাকোবি পাতারও এই প্রকারে ছেঁচ্‌কী হইবে।

৮৩। বিলাতী কুমড়ার ছেঁচ্‌কী

বিলাতী কুমড়া সরু সরু করিয়া অথবা ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুট। তৈলে লঙ্কা, মেথি ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া একটু জল দাও। সিদ্ধ হইলে চিনি দাও। শুকাইয়া নামাও।

৮৪। শশা ছেঁচ্‌কী

বুড়া শশা সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া একটু জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও।

শশার সহিত ভাদাল মিশাইয়াও ছেঁচ্‌কী রাঁধিতে পার।

কাঁচা ফুটী, কাঁচা তরমুজ বা পাকা তরমুজের খোলার শাঁস, কচি ঝিঙ্গা, চিচিঙ্গা, ধুমা, কাঁকরী প্রভৃতির এই প্রকারে ছেঁচ্‌কী রাঁধিবে।

৮৫। ছাঁচি কুমড়া ছেঁচ্‌কী

পুরু বা বুড়া কুমড়া সরু সরু করিয়া কুটিয়া ভাপ দিয়া লও। তৈলে

লঙ্কা, কালজিরা, মেথি ও ছুটো সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড়। নুণ হলুদ দাও। আংসাও। প্রয়োজন বোধ করিলে একটু জল দিয়া সিদ্ধ করিয়া শুকাইয়া নামাও। একটু চিনি দিবে।

৮৬। বটী (পূর্ব্ববঙ্গীয়)

মিঠা (বিলাতী) কুমড়ার খোসা, লাউর খোসা, শশার খোসা, মিঠে কুমড়া, গাভথোড় প্রভৃতি কুটিয়া এক সঙ্গে লও। তেলে কাঁচা লঙ্কা, কাল-জিরা ও ছুটো সরিষা ফোড়ন দিয়া ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া অল্প জল দাও। শুকাইয়া নামাও।

৮৭। খরখরি

থোড়, মূলা, ঝিঙ্গা, অথবা আলু প্রভৃতি আনাজের ছেঁচ্কী রাঁধিয়া নামাইবার পুর্ব্বে তাহার সহিত নারিকেল-কুড়া, তিল বা পোস্ত বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নামাইলে যে ব্যঞ্জন প্রস্তত হইল তাহাকে 'খরখরি' বলা হয়। তিল প্রভৃতি বাটার ভাগ অবশ্য অল্প পরিমাণে দেয়, তবে কেহ কেহ রুচী অনুসারে কিছু বেশী ও দিয়া থাকেন।

৮৮। আলু ছেঁচ্কী

আলু ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট। তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া ছাড়। আংসাও। নুণ ললুদ দিয়া জল দাও। একটু চিনি দাও। শুকাইয়া নামাও।

৮৯। আলুর ঝুরি

আলু সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া ছানিয়া লও। তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া ছাড়। নুণ হলুদ ও একটু চিনি দাও। উত্তমরূপে আংসাও। শুকাইয়া ঝুরঝুরে হইলে নামাও।

৯০। আলু পটোলের ঝুরি

আলু, পটোল, করিলা ও কাঁঠালের বীচি ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র ডুমা ডুমা করিয়া কুট। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া সামান্য একটু জল দাও। বেশ শুক্‌না শুক্‌না করিয়া নামাও।

ছেঁচ্‌কী (আমিষ)

৯১। ইলিশ মাছের ঝুরি

ইলিশ মাছের গাদার মাছই ঝুরি রাঁধিবার পক্ষে প্রশস্ত। আলু, পটোল, কাঁঠালবীচি ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। নুণ, হলুদ মাখিয়া মাছ কষাইয়া রাথ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া আনজ ছাড়। আংসাও। কষান মাছ ছাড়। নুণ, হলুদ দিয়া পুনঃ আংসাও। মাছগুলি ভাঙ্গিয়া দাও। বেশ ভাজা ভাজা গোছ হইলে নামাও। ইহাতে জল দিবার আবশ্যক নাই। নামাইবার পুর্ব্বে দুটো চিড়া ভিজাইয়া চিপিয়া লইয়া মিশাইলে ইহার স্বাদ সুন্দর অন্যরূপ হইবে।

কুচা চিঙড়ী এবং কৈ মাছের ঝুরিও এইরূপে রাঁধিবে।

৯২। কচি কুমড়ার সহিত ইলিশ মাছ ছেঁচ্‌কী

আষাঢ় মাসের শেষে এবং শ্রাবণমাসে যখন ইলিশ মাছ বেশ তৈলাক্ত ও সুস্বাদু হয় সেই সময় ছাঁচি কুমড়াও কচি অবস্থায় পাওয়া যায়। এতদুভয় সংযোগে অতি উপাদেয় ছেঁচকী প্রস্তুত হইয়া থাকে। মাছের ভাগ কিছু বেশী লইলে তবে ছেঁচকীর স্বাদ উত্তম হয়। মাছ কুটিয়া নুণ হলুদ মাখ। কচি ছাঁচী কুমড়া মিহি করিয়া বানাও। তৈলে মাছ ছাড়িয়া কষাইয়া উঠাইয়া রাথ। সম্ভবপর হইলে ঐ তেলেই তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া কুমড়া

ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। তেজপাত ভাঙ্গিয়া না যায় তাহার ব্যবস্থা করিবে। নুণ, হলুদ ও লঙ্কা বাটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। কষান মাছ ছাড়। সুসিদ্ধ হইলে মাছ ভাঙ্গিয়া দিয়া ঘাঁটিয়া সমস্ত বেশ করিয়া মিশাইয়া দাও। জল শুকাইয়া বেশ নসনসে গোছ হইলে নামাও। (তৈল একটু অধিক পরিমাণে দিলে তবে স্বাদ উৎকৃষ্ট হইবে।)

শশা বা জগ-ডুমুরের সহিত ইলিশ মাছের ছেঁচ্‌কী এই প্রকারে রাঁধিবে।

দ্রষ্টব্য—ইলিশ মাছের সহিত লাউ ব্যবহৃত হয় না।

৯৩। লাউ-চিংড়ী

লাউ ডুমা ডুমা করিয়া কুট। ছোট ছোট চিংড়ী মাছ লইয়া নুণ হলুদ মাখ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, কালজিরা ও মেথি ফোড়ন দিয়া চিংড়ী মাছ ছাড়। আংসাও। লাউ ছাড়। আংসাও। ঈষৎ লঙ্কাবাটা ও নুণ দিয়া জল দাও। জল শুকাইয়া আসিলে একটু মিষ্ট দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া বেশ নস্‌নসে করিয়া নামাও।

কাঁকড়া এবং শোল মাছের সহিত লাউর এই প্রকারে ছেঁচকী রাঁধিতে পার। ইচ্ছা করিলে কিছু নারিকেল কুড়া, তিল বা পোস্তবাটা নামাইবার পূর্ব্বে মিশাইয়া লইতে পার। লাউর পরিবর্ত্তে বাঁধাকোবি ব্যবহৃত হইতে পারে।

৯৪। ভাদাল-চিংড়ী

গাভথোড় ভাদাল ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট। নুণ মাখিয়া কিছুক্ষণ পরে জল চিপিয়া ফেল। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, কালজিরা ও মেথি ফোড়ন দিয়া চিংড়ী মাছ ছাড়। আংসাও। ভাদাল ছাড়। আংসাও। সামান্য লঙ্কা বাঁটা ও নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু মিষ্ট দিয়া শুকাইয়া নামাও। ইচ্ছা করিলে কিছু নারিকেল কুড়া, তিল বা পোস্ত-বাটা মিশাইতে পার।

৯৫। কৈ মাছের সহিত বাঁধাকোবির ছেঁচকী

বাঁধাকোবি কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া লও। কৈ মাছ নুণ হলুদ দিয়া মাখ। বড় কৈ মাছ হইলে দুই বা তিন খণ্ড করিয়া লও। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। সামান্য আংসাও। বাঁধাকোবি ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ, লঙ্কাবাঁটা দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। শুক্না শুক্না করিয়া নামাও। ইচ্ছা করিলে কিছু নারিকেল কুড়া, তিল বা পোস্তবাটা নামাইবার পূর্ব্বে মিশাইতে পার।

লাউয়ের সহিত কৈ মাছের ছেঁচকী এই প্রকারে রাঁধিবে।

পঞ্চম অধ্যায়

মেথি পর্ব্ব

(২) চড়চড়ী (নিরামিষ)

এক বা একাধিক আনাজ, মৎস্য কিম্বা উভয় একত্রে তৈলে তেজপাত, লঙ্কা ও মেথি ফোড়ন দিয়া আংসাইয়া নুণ, হলুদ সহ জলে সিদ্ধ করতঃ পশ্চাৎ তাহাতে কাঁচা লঙ্কা ও সরিষাবাটা মিশাইয়া শুক্‌না চড়চড়ে গোছ করিয়া নামাইলে 'চড়চড়ী' রাঁধা হইল।

একাধিক আনাজ বা মৎস্যাদির চড়চড়ীতে আনাজাদি একসঙ্গে না আংসাইয়া পৃথক পৃথক ভাবে পূর্ব্বে তেলে কষাইয়া লইতে হয়। আমিষ চড়চড়ীতে অতিরিক্ত পেঁয়াজ ফোড়ন দিলে আস্বাদন উৎকৃষ্ট হয়, এবং মোটা মাছের চড়চড়ীতে একটু শুক্না লঙ্কাবাটা মিশাইলে তবে তাহার স্বাদ ও রঙ সুন্দর হয়। সরিষাবাটা সর্ব্বশেষে মিশাইতে হইবে, অর্থাৎ চিড়চড়ী রন্ধন শেষ হইলে উনান হইতে নামাইবার অব্যবহিত পূর্ব্বে মিশাইবে। কাঁচালঙ্কা সরিষাবাটার সহিত একত্রে বাটিয়া মিশাইতে পার, অথবা গোটা রাখিয়া চিরিয়া আলাহিদা ভাবে পূর্ব্বেই ব্যঞ্জনে জল দেওয়ার পর ছাড়িয়া সিদ্ধ করিয়া লইতে পার। চড়চড়ীতে পিঠালি দিতে হয় না। নামাইয়া একটু সরিষার তেল মিশাইলে স্বাদ ভাল হয়।

ছেঁচকীর ন্যায় চড়চড়ীতে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন পড়ে, ছেঁচকীর ন্যায় চড়চড়ীর আনাজাদিও উত্তমরূপে কষাইয়া লইতে হয় এবং তৎবৎ শুকনা শুক্না করিয়া নামাইতে হয়; কিন্তু ছেঁচকীতে যেমন সচরাচর অপেক্ষাকৃত বুড়া গোছের আনাজ ছেঁচিয়া বা মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয় চড়চড়ী বুড়া কচি উভয়বিধ আনাজেই রাঁধা চলে এবং তাহা অপেক্ষাকৃত বড় বড় ফলা ফলা করিয়া (ঈষৎ লম্বা ছাঁদে) কুটিয়া লইতে হয়। চড়চড়ীর আনাজাদি উত্তমরূপে কষান হইলেও ছেঁচকীর ন্যায় অতিরিক্ত কষাইতে হয় না; সুতরাং ছেঁচকী রাঁধিলে যেমন নসনসে গোছ হয়, চড়চড়ী তাহা হয় না, পরন্তু সরিষা বাটা মিশাইয়া শুকাইয়া লওয়া হয় বলিয়া ইহা চড়চড়ে গোছ হইয়া থাকে। তারপর ছেঁচকী যেমত এক প্রকার আনাজেই বা তৎসহ এক প্রকার মৎস্যযোগে সাধারণতঃ রাঁধা হইয়া থাকে, চড়চড়ী একাধিক আনাজ বা মৎস্য দ্বারা রাঁধা অতি সাধারণ। মেথি পর্ব্বে চড়চড়ীর বিশেষত্ব কাঁচা লঙ্কা ও সরিষা বাটা সংযোগে। এবং আমিষ চড়চড়ী হইলে তৎসহ পেঁয়াজ ফোড়নে।

বরেন্দ্রে কোন কোন 'পোড়ায়', 'সিদ্ধে' এবং 'পাট ভাজিতে', 'অম্বলে' (টকে) এবং 'চাট্নীতে' এবং সমস্ত 'চড়চড়ীতে' সরিষা বাটা সংযোগ করে তৎব্যতীত অপর কোনও ব্যঞ্জনে করে না। এবং দুই একটি 'ভাজিতে' বা 'ছেঁচ্কীতে', 'শুক্তানিতে' এবং 'অম্বলে' (টকে) সরিষা ফোড়নরূপে ব্যবহার করে। কাঁচা লঙ্কা সংযোগ সম্বন্ধেও প্রায় ঐ বিধি, কেবল কোনও কোনও ডাইলে কাচা লঙ্কা ফোড়ন দিতে হয়, এবং শুক্তানিতে কাঁচা লঙ্কা সংযোগ নিষিদ্ধ। পেঁয়াজ কাঁচা অবস্থায় কোনও কোনও 'পোড়ায়', 'সিদ্ধে', 'সূপে' এবং 'কালিয়াতে', 'চাট্নীতে' প্রযুয্য এবং ফোড়ন অবস্থায় কোনও কোনও 'ভাজিতে', 'চড়চড়ীতে', 'ডাইলে' এবং 'কালিয়াতে' দেয়। এই সকল নির্দ্দিষ্ট ব্যঞ্জন ব্যতীরেকে অপর কোনও ব্যঞ্জনে সরিষা, কাঁচা লঙ্কা ও পেঁয়াজের

প্রয়োগ অপ্রশস্ত। কিন্তু দক্ষিণ বঙ্গে 'ঝালে' এবং 'কালিয়াতে' (এবং বৈদেশিক 'কারিতে') ও সরিষা বাটা দেয়।

চড়চড়ীর সহিত শুক্তানির সাদৃশ্য ঐ তেজপাত, মেথি, লঙ্কা ফোড়নে ও বাটা ঝাল বর্জ্জনে, কিন্তু পার্থক্য অতিরিক্ত সরিষা ফোড়নে কিন্তু তৎবাটা বর্জ্জনে। চড়চড়ীতে সরিষা সংযোগ একটি বিশেষত্ব কিন্তু সে সরিষা বাটা রূপে—কদাপি ফোড়ন রূপে নহে। আবার শুক্তানিতেও সরিষা সংযোগ একটি বিশেষত্ব, কিন্তু সে ফোড়ন রূপে—কদাপি বাটনা রূপে নহে। শুক্তানিতে তৎস্থলে পিঠালী, পোস্ত বা তিল-পিঠালী বাটা অথবা আদা বাটা (বা ছেঁচা) মধ্যে ক্ষেত্রানুসারে কোন একটি প্রযুক্ত। পক্ষান্তরে এগুলি মধ্যে কোনটাই চড়চড়ীতে আদৌ মিশাইতে হইবে না। অপরন্তু শুক্তানিতে কাঁচা লঙ্কা অথবা পেঁয়াজ সংযোগ আদৌ করিবে না।

মেথি ফোড়ন দ্বারা পক্ব ব্যঞ্জন মাত্রেই বাটা ঝাল (জিরামরিচ বাটা, ধনিয়া বাটা, তেজপাত বাটা) দেওয়া অপ্রশস্ত, কেবল তাহাতে কিছু শুক্না লঙ্কা বাটা দেওয়ায় বাধার কারণ নাই। সুতরাং চড়চড়ী বা শুক্তানিতে (অথবা 'ছেঁচকীতে' বা 'ঝোলে') আদৌ বাটা ঝাল দিবে না। শুক্না লঙ্কা বাটাও সচরাচর আমিষ ব্যঞ্জনে বিশেষতঃ মোটা মাছের ব্যঞ্জনে অল্প পরিমাণে দেয়।

বিলাতী কুমড়া, গাভথোর এবং বোয়াল প্রভৃতি তৈলাক্ত মাছের চড়চড়ীতে ও অপরাপর ব্যঞ্জনেও বটে, দুটো কালজিরা অতিরিক্ত ফোড়ন দিবে। কাঁচা আম, আমড়া, তেঁতুল প্রভৃতি মিশাইয়া চড়চড়ী অম্লস্বাদবিশিষ্ট করা যাইতে পারে। আবার তিক্তস্বাদবিশিষ্ট চড়চড়ীও হইতে পারে। চড়চড়ীতে সচরাচর কোনও অনুষঙ্গ দেয় না।

আর এক রকম চড়চড়ী আছে তাহাকে 'ঝাল-চড়চড়ী' কহে। তাহা নামে চড়চড়ী হইলেও এবং দেখিতেও কতকটা চড়চড়ীর মত হইলেও

প্রকৃত পক্ষে 'ঝাল' অধ্যায় ভুক্ত। তাহাতে মেথির পরিবর্ত্তে জিরা ফোড়ন পড়ে এবং তাহাতে জিরা-মরিচাদি সর্ব্বপ্রকার বাটা ঝাল সংযোগ করা হইয়া থাকে। কিন্তু তাহাতে সরিষা বাটা কিম্বা কাঁচা লঙ্কা মিশাইতে হয় না। আবার আমিষ 'কালিয়া' শুষ্ক করিয়াও 'ঝাল-চড়চড়ী' প্রস্তুত হয়।

৯৬। পাঁচ মিশালী সাধারণ চড়চড়ী

আলু, পটোল, বেগুন, ঝিঙ্গা, গভথোড়, শশা, ছাঁচি কুমড়া, বিলাতী কুমড়া, কাঁটাল বীচি, ডাঁটা, সজিনা শুঁটি, লাল আলু, মুলা, শিম, বরবটী, বীন, কলাইশুঁটী, কড়া ইঁচড়, ডুমুর, কাঁকরোল, পুঁই ডাঁটা, প্রভৃতি দ্বারা সাধরণতঃ পাঁচ মিশালী চড়চড়ী রাঁধা হইয়া থাকে। ইহা সওয়ায় আধুনিক আনাজ ফুলকোবি, ওলকোবি, সালগম, স্কোয়াস প্রভৃতিও চড়চড়ীতে বেশ ব্যবহৃত হইতে পারে। তবে কাঁচা কালা, কচু প্রভৃতি সাধারণতঃ ব্যবহৃত হয় না।

পাঁচ মিশালী চড়চড়ীকে অনেক সময়েই অম্লস্বাদবিশিষ্ট করা হইয়া থাকে। তৎক্ষেত্রে আম কড়ালি, আমড়া, বন কাঁটাল, কদম ফুল, অথবা তেঁতুল প্রভৃতি চড়চড়ীর সহিত মিশ দেওয়া হইয়া থাকে। করিলা প্রভৃতি তিক্তস্বাদ বিশিষ্ট আনাজ সাধারণতঃ পাঁচমিশালী চড়চড়ীর সহিত ব্যবহৃত হয় না। তদ্দ্বারা পৃথকভাবে তিক্ত চড়চড়ী রাঁধা হইয়া থাকে।

উল্লিখিত আনাজের মধ্যে চারি পাঁচ প্রকারের আনাজ বাছিয়া লইয়া ঈষৎ লম্বা ছাঁদে অথচ পাতলা গোছ করিয়া কুটিয়া লও। প্রত্যেক আনাজ আলাদা আলাদা ভাবে তেলে কষাইয়া তোল। কষান একটু ভাল হওয়া আবশ্যক অথচ অতিরিক্ত না হয়। অতঃপর তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া কষান আনাজ ছাড়। ঈষৎ আংসাইয়া নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ইচ্ছা করিলে এই সময় কিছু শুক্না লঙ্কা বাটাও মিশাইতে পার।

তবে তাহা আমিষ চড়চড়ীতে যেমন খাটিবে নিরামিষে তেমন খাটিবে না। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দিতে পার। শুকাইলে কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা (একত্রে বাটিয়া লইতে পার।) মিশাও। বেশ শুক্না শুক্না করিয়া নামাও। প্রকাশ থাকে যে চড়চড়ীতে যেটুকু জল দিলে আনাজ সিদ্ধ হইবে মাত্র সেইটুকু জল দিবে। অতিরিক্ত জল দিলে আনাজ অধিক নরম হইয়া যাইয়া চড়চড়ী কেঁৎকেঁতে হইবে—চড়চড়ে হইবে না। পাকা বিলাতী কুমড়া মিশ দেওয়া থাকিলে চড়চড়ীর স্বাদ উত্তম হয়।

৯৭। পাঁচ মিশালী মিহি চড়চড়ী

বিলাতী কুমড়া, আলু, পটোল, বেগুনাদির খোসা, বোঁটা প্রভৃতি যাহা ফেলা যায়, তদ্দারা এই চড়চড়ী রাঁধা হয়। এই গুলি মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয় বলিয়া এই চড়চড়ী দেখিতে ঘণ্টের মত হয়।

আলুর খোসা, কাঁচা বিলাতী কুমড়ার খোসা, পাকা বিলাতী কুমড়া, বেগুনের বোঁটা, পটোল, মোচার ভিতরের থোড় প্রভৃতি লইয়া মিহি করিয়া বানাইয়া লও। সব পৃথক ভাবে কষাও। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, কালজিরা, মেথি ফোড়ন দিয়া সমস্ত কষান আনাজ ছাড়। কিছু আংসাইয়া নুন, হলুদ ও লঙ্কা বাটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। সিদ্ধ হইলে চিনি দাও। শুকাইলে কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

দ্রষ্টব্য—এই চড়চড়ীতে মেথির পরিবর্ত্তে জিরা ফোড়ন ও পরিশেষে জিরা গোলমরিচের বাটা ঝাল ও মিশাইয়া 'ঝাল-চড়চড়ী' রূপে রাঁধিতে পার।

৯৮। বিলাতী কুমড়ার চড়চড়ী

একপ্রকার আনাজের দ্বারাও বেশ চড়চড়ী হইতে পারে। পাকা বিলাতী কুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। তেলে তেজপাত, লঙ্কা, কালজিরা, মেথি

ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড়। (মেথি বাদ দিতেও পার।) আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। ইচ্ছা করিলে কিঞ্চিৎ লঙ্কা বাটা মিশাইতে পার। সিদ্ধ হইলে অল্প চিনি দেও। শুকাইলে সরিষা বাটা ও কাঁচা লঙ্কা বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

৯৯। শিম চড়চড়ী

শিম গুলি এক আঙ্গুল চওড়া করিয়া কুটিয়া লও। তেলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া শিম ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে চিনি দাও। শুকাইলে সরিষা বাটা ও কাঁচা লঙ্কা বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

কাঁকরোল, ডুমুর, ঝিঙ্গা, মূলা, ফরাস বীন, ফুলকোবি প্রভৃতির ও স্বতন্ত্রভাবে এই প্রকারে চড়চড়ী হইতে পারে। মাষকলাই বড়ী ভাজিয়া ভাঙ্গিয়া ইহার সহিত অনুষঙ্গ ভাবে মিশান যাইতে পারে।

১০০। লাউ চড়চড়ী

লাউ ডুমা ডুমা বা সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও। বুড়া হইলে একটু ভাপ দিয়া লও। তেলে লঙ্কা, মেথি (কালজিরা) ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। আংসাও। নুণ দিয়া ঈষৎ জল দাও। হলুদ না দিলেও চলে। একটু চিনি দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও। শুকাইয়া নামাও। কেহ কেহ একটু ঝোল ঝোল রাখিয়াই নামাইয়া থাকেন।

১০১। শশা চড়চড়ী

শশা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। বুকা ফেলিয়া দাও। নুণ, হলুদ মাখ। তেলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া শশা ছাড়। আংসাও। আবশ্যক হইলে পুনঃ একটু নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। শুকাইলে কাচালঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া

চাড়িয়া নামাও। ইহার সহিত ভাজা মাষকলাইর বড়ী ভাঙ্গিয়া অনুষঙ্গরূপে মিশাইতে পার।

১০২। সজিনা শুটী (খাড়া) চড়চড়ী

সজিনা শুটী গুলি আঙ্গুলের ন্যায় লম্বা রাখিয়া কুটিয়া লও। ভাপ দিয়া রাখ। তৈলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া শুটী ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। শুকাইলে কাঁচালঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

ডাঁটা চড়চড়ীও এই প্রকারে রাঁধিবে।

১০৩। বিলাতী কুমড়া শাকের চড়চড়ী

বিলাতী কুমড়ার জালি পাতা ও ডগা বাছিয়া লও। তৈলে লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। আংসাও। সিদ্ধ হইলে কাঁচালঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও। শুকাইয়া নামাও।

চড়চড়ী (আমিষ)

আনাজের সহিত মৎস্য যোগে অথবা শুধু মৎস্য দ্বারা অতি উপাদেয় চড়চড়ী হইয়া থাকে। রুই, কাৎলা, বাউস, মৃগেল, মহাশোল, ভেটকী প্রভৃতি মোটা মাছের এবং মোয়া, পিয়ালী, পুঁটী, পাতাসী, রাইখরিয়া, বাটা, ছোট ছোট টেংড়া, আইড়, সিলঙ ও অন্যবিধ চুণা মাছের এবং ইলিশ, কৈ, খলিশা, চিঙড়ী প্রভৃতি মাছের অমনি বা আনাজ সহকারে উত্তম চড়চড়ী হয়। তাহাতে পেঁয়াজ ফোড়ন দিলে আরও উপাদেয় হইয়া থাকে। এবং মোটা মাছের চড়চড়ীতে একটু শুক্না লঙ্কা বাটা মিশাইতে হয়।

রুই, ইলিশ, কৈ, পবা, বাচা, বাঁশপাতা, মোয়া, কাঁখ্‌লে, খরিয়া, রাই-

খরিয়া,বাটা, খলিশা, ফলি, চিতল, সিলঙ, আইড়, গুচা প্রভৃতি মাছের অমনি চড়চড়ী রাঁধিতে পারা যায়। ইহাতে পেঁয়াজ ফোড়ন না দিলেও চলে।

১০৪। রুই মাছের আনাজ যোগে চড়চড়ী

আনাজের মধ্যে কেবলমাত্র আলু, পটোল, মূলা ও বেগুনই সচরাচর রুই প্রভৃতি মোটা মাছের চড়চড়ীতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। তবে আজি কালি ফুলকোবি, ওলকোবি, কলাইশুটী, সালগম, স্কোয়াস প্রভৃতিও খুব ব্যবহৃত হইতেছে এবং তাহার দরুণ আস্বাদনও ভালই হইয়া থাকে। কিন্তু এই হালি আনাজ গুলির সহিত বড় বড় চিংড়ী: কাঁকড়া অথবা ভেটকী মাছের চড়চড়ীই যেন ভাল মজে। রুই মাছ নাতিবৃহৎ হইলেই ভাল হয়। উত্তম পাকা রুই মাছের অমনি চড়চড়ী বা 'ঝাল চড়চড়ীই' উৎকৃষ্ট হয়।

মাছ নাতিবৃহৎ খণ্ডে কুটিয়া লও। নুণ হলুদ মাখিয়া তৈলে কষাইয়া রাখ। আনাজ সাধারণ চড়চড়ীর ন্যায় একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া তেলে পৃথক্‌ভাবে কষাইয়া তোল। অতঃপর তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া পরে পেঁয়াজ ফোড়ন দাও। পেঁয়াজ ঈষৎ লাল হইলে কষান মাছ ও আনাজ ছাড়। নুণ হলুদ ও কিছু লঙ্কা বাটা অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া পুনঃ কিছু জল দাও। গোটা কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া আসিলে সরিষা বাটা মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নামাও। একটু সরিষার তেল মিশাও। কাঁচা লঙ্কা কেহবা উপরোক্তভাবে আলাহিদা গোটা দেন, কেহবা সরিষা বাটার সহিত একত্রে বাটিয়া দেন।

কাৎলা, বাউস, মৃগেল, মহাশোল, ভেটকী, ইলিশ, কৈ প্রভৃতি মোটা মাছের আনাজ যোগে এই প্রকারে চড়চড়ী রাঁধিবে।

১০৫। ভেটকী মাছের চড়চড়ী

আলু, ফুলকোবি, কলাইশুটী, সালগম, ওলকোবি, স্কোয়াস প্রভৃতি মধ্যে

আলু, ফুলকোবি অথবা ওলকোবি অথবা সালগম এবং কলাইশুটী এবং স্কোয়াস লইয়া ঈষৎ লম্বা ছাঁদে বানাও। স্বতন্ত্রভাবে কষাইয়া রাখ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, কালজিরা ও মেথি ফোড়ন দিয়া পরে পেঁয়াজ ফোড়ন দাও। পেঁয়াজ ঈষৎ লাল হইলে মাছ ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ ও লঙ্কাবাটা দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া জল দাও। ফুটিলে কষাণ আনাজ ছাড়। গোটা কয়েক কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইলে সরিষা বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। একটু সরিষার তেল মিশাও।

বড় বড় গলদা ও মোচা চিঙড়ী, কাঁকড়া এবং কোন কোন সামুদ্রিক মাছের এই প্রকারে ফুলকোবি কলাইশুটী দিয়া চড়চড়ী রাঁধিতে পার। এই চড়চড়ীর আনাজ, মৎস্য কোনটাই বরেন্দ্র-সুলভ নহে সুতরাং পূর্ব্বকালে ইহার প্রচলন ছিল না,—আজিকালি হইয়াছে। তবে রন্ধন-প্রণালী অবশ্য বারেন্দ্র বটে।

১০৬। চুঁচড়া মাছের চড়চড়ী

রুই মাছ চড়চড়ীর ন্যায় আলু, পটোল, বেগুন, মূলা সহ চুঁচড়া মাছেরও অতি চমৎকার চড়চড়ী হইয়া থাকে। অধিকাংশ স্থলেই নানাবিধ চুঁচড়া মাছ এক সঙ্গে মিশাইয়া এই চড়চড়ীতে দেওয়া হইয়া থাকে। ক্ষুদ্র মাছে সাধারণতঃ শুক্না লঙ্কা বাটা দেওয়া যায় না। পেঁয়াজ ফোড়ন দিলে তবে স্বাদ উৎকৃষ্ট হয়। ছোট মাছ হইলে গোটা রাখিয়া কুটিয়া লইবে এবং মাছ ঈষৎ বড় হইলে আবশ্যকমত দুই বা তিন খণ্ড করিয়া লইবে।

আনাজগুলি কুটিয়া পূর্ব্বে আলাদা আলাদা কষাইয়া লও। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও পেঁয়াজ ফোড়ন দিয়া নুণ, হলুদ মাখা মাছ ছাড়। (অধিক পরিমাণে মাছ হইলে পূর্ব্বে মাছগুলি তেলে কষাইয়া লইলে সুবিধা হয়)। আংসাও। কষান আনাজ ছাড়। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। গোটা কয়েক কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া গেলে সরিষা

বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। স্মরণ রাখিও এই চড়চড়ীতে অধিক জল দিলে মৎস্য গলিয়া গিয়া কেঁৎকেঁতে হইবে।

মোয়া, পুঁঠি, পিয়ালী, পাতাশী, রাইখরিয়া, বাটা, কাঁখলে, ফলি, খলিশা, গুচি, ছাতিয়ান, কুচা চিঙড়ী এবং ছোট ছোট টেংড়া, সিলঙ, আইড়, গুচা প্রভৃতি চূঁচড়া মাছ দ্বারা এই চড়চড়ী রাঁধা হয়।

১০৭। বিলাতী কুমড়া শাক দিয়া কুচা চিংড়ীর চড়চড়ী

বিলাতী কুমড়ার শাক, পুঁই শাক প্রভৃতির সহিতই কুচা চিঙড়ীর চড়চড়ী ভাল মজে। বিলাতী কুমড়ার কচি ডগা ও পাতা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। চিঙড়ী মাছ কুটিয়া নুণ হলুদ মাথ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া চিঙড়ীমাছ ছাড়। অল্প আংসাইয়া শাক ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ ও ঈষৎ লঙ্কা বাটা দিয়া জল দাও। কাঁচা লঙ্কা চিড়িয়া ছাড়। সিদ্ধ হইলে ঈষৎ চিনি মিশাও। শুকাইলে সরিষা বাটা মিশাইয়া শুকনা শুকনা করিয়া নামাও।

ইহাতেও পেঁয়াজ ফোড়ন দিলে ভালই হয়। পুঁই শাকের চড়চড়ীও এই প্রকারে রাঁধিবে তবে তাহার সহিত ইচ্ছা করিলে, আলু, পটোল, বেগুন, শিম প্রভৃতি আনাজ মিশাইতে পার।

১০৮। মোয়া মাছ চড়চড়ী

শুধু মোয়া প্রভৃতি এক প্রকার চুণা মাছের উত্তম চড়চড়ী হয়। তেলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া নুণ হলুদ মাখান মোয়া মাছ ছাড়। আংসাও। আবশ্যক বোধ করিলে পুনরায় একটু নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। শুকাইলে কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা একত্রে মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নামাও।

পিয়ালী, খরিয়া, সুবর্ণ খরিয়া, রাইখরিয়া, বাটা, খলিশা, ছোট ছোট কই, কাঁথলে প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে চড়চড়ী রাঁধিবে। পাঁচ ফোড়ন দিবে না।

১০৯। সরিষা-ইলিশ বা ইলিশ মাছের সরিষা-বাটা ঝোল

ইহা বরেন্দ্রের একটি অতি বিখ্যাত ব্যঞ্জন। ইহা খাঁটী চড়চড়ী হইলেও ঝোল ঝোল করিয়া রাঁধা হইয়া থাকে। এই নিমিত্ত ইহাকে ইলিশ মাছের সরিষা-বাটা ঝোল বলা হইয়া থাকে।

(ক) ইলিশ মাছ পেটী গাদায় বিভক্ত করতঃ একটু পুরু পুরু খণ্ডে কুটিয়া লও। নুণ হলুদ মাখ। তৈলে তেজপাত, মেথি, (কালজিরা,) লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। সামান্য মাত্র আংসাইয়া লইয়াই নুণ হলুদ ও কিঞ্চিৎ শুক্না লঙ্কা বাটা দিয়া জল দাও।

ইলিশ মাছ অধিক কষাইলে বা আংসাইলে যে বিস্বাদ হইয়া যায় ইহা লিখাই বাহুল্য। অনেকে এই ভয়ে মাছ আদৌ না আংসাইয়া ফোড়নের পর জল দিয়া ফুটিলে তখন তাহাতে কাঁচা ইলিশ মাছ ছাড়েন। আমার মনে হয় ইলিশ মাছ একটু পুরু করিয়া কুটিয়া তেলে অল্প আংসাইয়া লইয়া পাক করিলে তাহার আস্বাদনই বরং উত্তম হয়। তবে পাত্‌লা করিয়া কুটা ইলিশ মাছ না আংসাইয়া ঝোলে কাঁচা ছাড়াই কর্ত্তব্য।

গোটাকয়েক কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া লইয়া ছাড়। মাছ সিদ্ধ হইলে সরিষা বাটা (অথবা বিলাতী রাই সরিষার গুঁড়া জলে গুলিয়া) মিশাও। অভিরুচীমত ঝোল ঈষৎ গাঢ় বা অপেক্ষাকৃত অধিক গাঢ় করিয়া নামাও।

(খ) মাছ কুটিয়া কাঁচা অবস্থাতেই নুণ, হলুদ, লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা দিয়া মাখ। তৈলে লঙ্কা, মেথি, কালজিরা বা শুধু কালজিরা ফোড়ন দিয়া মাখা মাছ ছাড়। উল্‌টাইয়া পাল্‌টাইয়া অল্প আংসাইয়াই জল দাও। সাবধান বেশী আংসাইও না তাহা হইলে স্বাদ তিত হইবে। কাঁচা লঙ্কা চিরিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইয়া ঝোল গাঢ় হইলে নামাও। কেহ কেহ ইহাতে কিছু পিটালী দিয়া ঝোল গাঢ় করিয়া থাকেন।

বাচা, আইড়, সিলঙ বা টাঁই, গুচা, রিঠা, টেংড়া, পবা, বাঁশপাতা, চিতল, ফলি, কই, বোয়াল প্রভৃতি মধুর জলের তৈলাক্ত মাছের এবং ভেটকী, সিয়ার বা সুর (মেকরেল), চাঁদা (পমফ্রেট) এবং ইলিশ জাতীয় অপরাপর নোণা জলের মাছের এই প্রকারে সরিষা বাটা ঝোল রাঁধিবে। এই সকল মাছে দুটো কালজিরা ফোড়ন দিলে ভাল হয়। তিনবার লঙ্কা সংযোগ হইতেছে বলিয়া এই ব্যঞ্জন (এবং অধিকাংশ আমিষ চড়চড়ীই) খুব ঝাল হইয়া থাকে, এই নিমিত্ত শুক্না লঙ্কা বাটা পরিমাণে কিছু কম করিয়া দিবে। ইহাতে কদাপি পেঁয়াজ ফোড়ন দিবে না।

পেঁয়াজ সংযোগে ইলিশ মাছ রাঁধিলে তাহার স্বাদ ভাল হয় না। খাঁটি কটু তৈল, কাঁচা লঙ্কা, মেথি ও সরিষা বাটা প্রভৃতিই ইলিশ মাছের জান; সুতরাং ইহাদের যোগে ইলিশ রাঁধিলে তাহার যেরূপ উপাদেয় আস্বাদন হইয়া থাকে আদা, পেঁয়াজাদি বা অন্যবিধ মশলাদি যোগে রাঁধিলে কদাপি সেরূপ হয় না।

ঢেঁকী বা মটর শাকের কচি ডগা বা পালঙ্গ শাকের যোগে ইলিশ ও কৈ প্রভৃতি মাছের সুন্দর সরিষা বাটা ঝোল হয়।

১১০। করলা দ্বারা মাছের তিত চড়চড়ী

ভ্যাদা ধদা বা লাঠা মাছ, পুঁটি মাছ, কই, খলিশা এবং রোহিতাদি বড় মাছের ছোট ছোট পোনা দ্বারা এই তিক্ত চড়চড়ী রাঁধা হইয়া থাকে। মাছ গোটা রাখিয়া কুটিয়া নুণ হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ। বড় বড় করোলা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া করোলা ছাড়। আংসাও। মাছ ছাড়। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। শুকাইলে কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা একত্রে মিশাইয়া শুক্না করিয়া নামাও। কেহ কেহ পেঁয়াজও ফোড়ন দিয়া থাকেন।

ষষ্ঠ অধ্যায়

মেথি পর্ব্ব

(৩) শুক্তা (নিরামিষ)

ঘৃতে বা তৈলে (তেজপাত), লঙ্কা, মেথি এবং সরিষা (গুঁড়া বা গোটা) ফোড়ন দিয়া আনাজ, মৎস্য বা উভয় একত্রে আংসাইয়া নুণ হলুদ সহ জলে সিদ্ধ করতঃ পিঠালী, পোস্ত বা তিল-পিঠালী বাটা অথবা আদা ছেঁচা মিশাইয়া একটু ঝোল ঝোল রাখিয়া বা থকথকে করিয়া নামাইলে যে ব্যঞ্জন প্রস্তুত হইল তাহাকে শুক্তা বা শুক্তানি বলা হয়।

শুক্তা তিক্তস্বাদবিশিষ্ট ব্যঞ্জন। এই নিমিত্ত ইহাতে ব্যবহৃত ফোড়নাদিও তিক্তস্বাদবিশিষ্ট হইয়া থাকে। মেথি, সরিষা (গুঁড়া বা গোটা) অথবা ফুল কাসুন্দী এবং কখন কখন রন্ধনী ও কালজিরা ইহাতে ফোড়ন পড়ে। শুক্তানিতে জিরা বা পাঁচফোড়ন দেওয়া বরেন্দ্রে কৈ দেখা যায় না এবং বরেন্দ্রে ইহাতে কোনও প্রকার বাটা ঝালও পড়ে না। একমাত্র লঙ্কা ফোড়নের দ্বারাই ইহার যা কিছু ঝাল আস্বাদন করা হইয়া থাকে। শুক্তাতে বিশেষতঃ নিরামিষ শুক্তাতে হলুদও কম পড়ে এবং চিনি আদৌ ব্যবহৃত হয় না।

আনাজি কলা, গোল আলু, কাঁটালবীচি, শিম, বেগুন, মূলা, ঝিঙ্গা, (তোরই), ধুন্দা, পটোল, শশা, ছাঁচিকুমড়া, পেঁপে, থোড় প্রভৃতি আনাজ এবং তিক্তস্বাদবিশিষ্ট আনাজ যথা করিলা, করিলাপাতা, পাট (নালিতা)

পাতা, শশাপাতা, শেফালীপাতা, পলতাপাতা, নিমপাতা, বেত আগা প্রভৃতি শুক্তানিতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। শুক্তানির তিক্তস্বাদে সাহায্য করিবার নিমিত্ত এই তিক্তস্বাদ সম্পন্ন কোন একটা আনাজ বা শাকপাতা উপরিলিখিত অপরাপর আনাজের বা মৎস্যাদির সহিত মিশাইয়া দেওয়া হইয়া থাকে। বিলাতী কুমড়া বা হালি আনাজ যথা ফুলকোবি প্রভৃতি সাধারণতঃ শুক্তানিতে ব্যবহার করা হয় না। আনাজগুলি ডুমা ডুমা বা নাতিবৃহৎ ভাবে কুটিয়া লইতে হয় এবং অল্প কষাইয়া ঝোল ঝোল রাখিয়া বা থকথকে গোছ করিয়া রাঁধিয়া নামাইতে হয়।

ফুলবড়ী, মটরবড়ী, মাষকলাইবড়ী প্রভৃতি ভাজা এবং মটর বা খেঁসারী ডাইল বাটার চাপড়ী বা বড়া ভাজা, ঐ ডাইলের জলবড়া (পানিদলা) শুক্তানিতে অনুষঙ্গ রূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। এবং পিঠালী, তিল বা পোস্তদানা-পিঠালী বাটা এবং আদা ছেঁচা শুক্ত রন্ধনের শেষভাগে উপকরণ-রূপে মিশান হইয়া থাকে। সরিষা বাটা মিশান হয় না। নামাইয়া কিছু গাওয়া ঘি মিশাইতে হয়।

মটরের ডাইলের চাপড়ী বা বড়া সহ যে সকল শুক্তা রাঁধা হয় তাহাতেই সচরাচর তিল বাটা মিশান হইয়া থাকে। আবার চাপড়ীর সহিত আদা বাটাও মিশান হইয়া থাকে। তিলবাটা মিশান স্থলে কোন কোন ক্ষেত্রে সরিষা ফোড়ন বাদ দেওয়া হয়। আমিষ শুক্তাতে তিলবাটা দেওয়া যায় না।

মেথি পর্ব্বের অপরাপর ব্যঞ্জনের সহিত শুক্তানির কি সাদৃশ্য বা পার্থক্য তাহা চড়চড়ী অধ্যায়ে লিখিত হইয়াছে।

১১১। সাধারণ পাঁচ মিশালী বা সাদা শুক্তা

উপরিলিখিত আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে গুটি তিন চার আনাজ লইয়া নাতিবৃহৎ ছাঁদে কুটিয়া লও। তেলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও

সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া ছাড়। সমস্ত আনাজ এক সঙ্গেই ছাড়িয়া আংসাইতে পার, কেবল বেগুন পরে ছাড়িবে। (ভাজিবার জন্য বৃহদাকার কোমল 'মুক্তকেশী' বা 'লাফা' বেগুন যাহা সচরাচর ব্যবহৃত হইয়া থাকে শুক্তানি প্রভৃতিতে তৎপরিবর্ত্তে কাঁটাবিশিষ্ট ক্ষুদ্র গৃহস্থী বা কড়ুই বেগুন ব্যবহার করিলেই ভাল হয়)। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে একটু পিঠালী বাটা মিশাইয়া ঝোল ঝোল বা অপেক্ষাকৃত শুক্‌না শুক্‌না করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

শুক্তানিতে সাধারণতঃ আনাজি কলা খুব বেশী পরিমাণে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ইহা লৌহ কড়াইয়ে কষাইলে প্রায়ই কালবর্ণ হইয়া যায় এবং তৎসঙ্গে সমস্ত ব্যঞ্জনের বর্ণও কাল্‌চে করিয়া ফেলে। এই নিমিত্ত আনাজি কলায় একটু হলুদ মাখিয়া ধুইয়া ফেলিয়া অথবা না ধুইয়াই আলাহিদা ভাবে তেলে কষাইয়া লইয়া পরে অপরাপর কষান আনাজের সহিত মিশাইলে ব্যঞ্জনের বর্ণ আর কাল্‌চে হইবে না। অথবা শুক্তা পিত্তলী কড়াইয়ে রাঁধিবে।

পেঁপে পূর্ব্বে একটু ভাপ দিয়া লইতে হয়।

এই সাদা পাঁচমিশালী শুক্তানির সহিত ফুলবড়ী, মটরের বড়ী বা মাষ-কলাইব বড়ী অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। বড়ী তেলে ভাজিয়া লইয়া ভাঙ্গিয়া (ফুলবড়ী ছাড়া) শুক্তানিতে জল দিয়া ফুটিতে থাকিলে অথবা তাহার কিছু পরে, ছাড়িবে। মটর বড়ী দিলে দুটো শলুপ শাক কুচাইয়া শুক্তার সহিত মিশাইবে।

১১২। সাদাসিদা শুক্ত-ঝোল

উপরিলিখিত আনাজের মধ্যে শশা, ঝিঙ্গা ও করিলা এই তিনটী একত্রে লইয়া উপরিলিখিত মতে রাঁধিয়া একটু ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাইলে যে সাদাসিদে শুকৎ-ঝোল প্রস্তুত হইল বরেন্দ্রে তাহার খুব চলন আছে।

কেহ কেহ ইহার সহিত করিলার পরিবর্ত্তে বেত-আগা মিশাইয়া থাকেন এবং তৎসহ আরও গাভথোড় মিশান।

১১৩। বেত-আগার শুক্তা

বেত-আগা, আনাজি কলা, ঝিঙ্গা ডুমা ডুমা বা নাতিবৃহৎ ছাঁদে কুটিয়া লও। মটরের ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া বাটিয়া নুণ মিশাইয়া ফেণাও। তৈলে তদ্দ্বারা ছোট ছোট বড়া ভাজ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা গুঁড়া ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। নুণ ও সামান্য একটু হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে বা তাহার কিছু পরে, ভাজা বড়া ছাড়। সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া আসিলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও। থক্থকে হইলে নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

বড়া দেওয়া সত্ত্বেও, তিল-পিঠালী বাটার পরিবর্ত্তে শুধু পিঠালী দিয়াও এই ব্যঞ্জন রাঁধা চলে।

তিল-পিঠালী,—কিছু আতপ চাউল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া ঘষা তিলের সহিত একত্রে মিহি করিয়া পাটায় বাটিয়া লইলেই 'তিল-পিঠালী বাটা' হইল। শুধু তিল-বাটা ব্যঞ্জনের সহিত সাধারণতঃ মিশান যায় না, তাহা তৈলাক্ত জন্য ব্যঞ্জনের আঁট বাঁধে না। এই নিমিত্ত তৎসহ দুটো ভিজান আতপ চাউল বাটিয়া লইতে হয়। পোস্তদানাও দুটো ভিজান আতপ চাউলের সহিত একত্রে বাটিয়া লইতে হয়।

ডাইলের বড়া,—মটর বা খেঁসারীর ডাইল ভিজাইয়া রাখ। ঘণ্টা দুই পরে পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। একটু নুণ মিশাইয়া ফেণাও। তেলে ছোট ছোট করিয়া বড়া ভাজ। অনেক 'শুক্তায়' এবং কোন কোনও 'ঝালে' ও 'অম্বলে' ইহা অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

১১৪। শশার শুক্তা

মটর ডাল বাটিয়া তেলে চাপড়ী ভাজিয়া রাখ। শশা বড় বড় ডুমা ডুমা করিয়া অথবা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। বুড়া শশা হইলে একটু ভাপ দিয়া লইবে। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া শশা ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা চাপড়ী ভাঙ্গিয়া টুকরা টুকরা করিয়া মিশাও। সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া আসিলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও। নামাইয়া একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

কচি ছাঁচি কুমড়ার এই প্রকারে চাপড়ী ও তিল বাটা দিয়া শুক্ত রাঁধিবে। চাপড়ীর পরিবর্ত্তে ডালের বড়া অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে। চাপড়ী ও বড়া না দিয়া শুধু তিল-পিঠালী বাটা দিয়াও এই শুক্ত রাঁধিতে পার। সরিষা ফোড়ন বাদ দিতেও পার।

মটরের বড়ী ভাজা অথবা জল-বড়া (পানিদলা) অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিলে তিল-বাটা দিবে না। পিঠালীও দিবে না। আবার কোনরূপ অনুষঙ্গ না দিয়াও শশা বা কুমড়ার শুক্তা রাঁধিতে পার। কেবল নামাইয়া গাওয়া ঘি মিশাইবে।

ডাইলের চাপড়ী ভাজা,—মটর বা খেঁসারীর ডাইল ভিজাইয়া রাখ। ঘণ্টা দুই পরে আধকচড়া করিয়া বাট। নুণ ও লঙ্কা বাটা মিশাও। কড়াইয়ে তৈল জ্বালে উঠাইয়া কড়া একটু কাৎ করিয়া ধর। তৈল তলা হইতে সরিয়া গেলে ডাইল বাটা অনেকটা লইয়া হাতে করিয়া তাল পাকাইয়া কড়াইর তলাতে বা তলার নিকটে রাখ এবং হাতে টিপিয়া বা চাপিয়া দুই আঙ্গুল পুরু করিয়া পিষ্টকাকারে বিছাইয়া দাও। এক্ষণে কড়াই পুনঃ সিধা কর—গরম তৈল আসিয়া চাপড়ীর গায়ে পড়িবে। এক পিঠ ভাজা হইয়া কঠিন হইলে উলটাইয়া দিয়া অপর পিঠ ভাজিয়া লইবে। এই ভাজা চাপড়ী

অনুষঙ্গরূপে বহু ব্যঞ্জনে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ইহা অমনি গরম গরম খাইতেও মন্দ লাগে না। অধিক কড়া করিয়া চাপড়ী ভাজা কর্ত্তব্য নহে।

১১৫। বুড়া বা পুরু কুমড়ার শুক্তা

বুড়া বা পুরু কুমড়া বা শশা ডুমা ডুমা বা ফলা ফলা করিয়া কুট। ভাপ দিয়া লও। তৈলে লঙ্কা, মেথি ও সরিষার গুঁড়া এবং শুক্‌না পাট (নালিতা) পাতা ফোড়ন দিয়া কুমড়া বা শশা ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। শুকাইলে নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

পাটপাতা না কষাইয়া শুক্তানিতে জল দিবার পরও ছাড়িতে পার। এই শুক্তানিতে তিল বাটা দেওয়া দেখা যায় না।

১১৬। করিলার শুক্ত

করিলা ও আনাজিকলা একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। কলায় হলুদ মাখ। মটর ডালের চাপড়ী ভাজিয়া রাখ। তৈলে (তেজপাত), লঙ্কা, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা চাপড়ী ভাঙ্গিয়া টুকরা টুকরা করিয়া মিশাও। সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া থকথকে করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

তিল বাটা দিলে সরিষা ফোড়ন দেওয়া অনেকে প্রশস্ত মনে করেন না।

১১৭। আনাজিকলার শুক্ত

কেবলমাত্র আনাজিকলা লইয়া ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুট। হলুদ মাখ। তৈলে (তেজপাত), লঙ্কা, মেথি ও সরিষার গুঁড়া ও দুটো পাট (নালিতা) পাতা ফোড়ন দিয়া কলা ছাড়। আংসাও। নুণ

দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী বাটা দিয়া থক্‌থকে করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

কেহ কেহ কলা সিদ্ধ করিয়া এককালে গলাইয়া ফেলিয়া পরে তিল-পিঠালী বাটা দিয়া শুকাইয়া বেশ নসনসে গোছ করিয়া নামান।

১১৮। করিলা পাতার শুক্তা

মটর বা খেঁসারীর ডাইল বাটিয়া চাপড়ী ভাজিয়া লও। করিলা-পাতা কুচাইয়া লও। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা (গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া করিলা পাতা ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া অল্প জল দাও। ফুটিলে ভাজা চাপড়ী ভাঙ্গিয়া টুকরা টুকরা করিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও। থক্‌থকে গোছ হইলে নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

ডাইলের বড়া দিয়াও এই শুক্তা রাঁধিতে পার।

মটরের অথবা মাষকলাইর বড়ী ভাজা এই শুক্তের অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিতে পার। তৎক্ষেত্রে তিল-পিঠালী বাটা মিশাইবে না এবং ফলা করিয়া কুটিয়া বেগুন অথবা শিম মিশাইতে পার।

১১৯। তিল শুক্তা

শুক্‌না পাট (নালিতা) পাতা ভিজাইয়া রাখ। এই জল দিয়া তিল বাট। এতৎসহ দুই চারিটা নালিতা পাতাও বাটিয়া লইতে পার। একটু নুণ ও গাওয়া ঘি মিশাইয়া লও। ইহা আর রাঁধিতে হইবে না।

১২০। তিল-বেগুন

বোঁটা বাধাইয়া লম্বালম্বি চারি ফাঁক করিয়া বেগুন কুট (বড় বড় বেগুন লইবে)। নুণ হলুদ মাখ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া বেগুন ছাড়। আংসাও। নুণ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী

বাটা মিশাইয়া থকথকে করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও। বেগুনের সহিত করিলা (একটু লম্বা ছাঁদে কুটিয়া) মিশাইয়া এই শুক্ত রাঁধিতে পার।

১২১। করিলা-বেগুন

ফাল্গুন চৈত্র মাসে বেগুন বুড়া হইলে করিলা, নিমপাতা, গিমা শাক প্রভৃতি কোনও একটা তিক্তস্বাদ বিশিষ্ট সবজীর সহিত রাঁধিয়া খাইতে হয়।

বেগুন ও করিলা ডুমা ডুমা করিয়া অথবা একটু লম্বা ছাঁদে কুট। নুণ হলুদ মাখ। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা মেথি, ও সরিষা ফোড়ন দিয়া করিলা ছাড়। আংসাও। বেগুন ছাড়, আংসাও। জল দাও। ফুটিলে কষান মাষকলাইর বড়ী ভাঙ্গিয়া ছাড়। একটু পিঠালী দিয়া ঘন করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

কেহ কেহ পিঠালীর পরিবর্ত্তে একটু আদা বাটা মিশাইয়া থাকেন।

১২২। গিমা-বেগুন

গিমা শাক বাছিয়া লও। বেগুন ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। মটরের বড়ী ভাজিয়া রাখ। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। আংসাও। বেগুন ছাড়, আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা বড়ী ভাঙ্গিয়া মিশাও। সিদ্ধ হইলে সামান্য একটু পিঠালী দিয়া ঘন করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

পিঠালীর পরিবর্ত্তে আদা ছেঁচা মিশাইতে পার। নিম বেগুন, মেথি-(শাক) বেগুন প্রভৃতিও এই প্রকারে রাঁধিবে।

১২৩। করিলার রাউতা

করলা বা করিলা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি, রন্ধনী ও সরিষার গুঁড়া (সরিষার গুঁড়ার পরিবর্ত্তে ফুলকাসুন্দী হইলেই

ভাল হয়) ফোড়ন দিয়া করিলা ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে তিল-পিঠালী বাটা মিশাও। থকথকে হইলে নামাইয়া একটু আদা বাটা ও গাওয়া ঘি মিশাও।

ঝিঙ্গা (তোরই), ধুমা, চিচিঙ্গা, কাঁকরী, শশা, কুমড়া প্রভৃতির এই প্রকারে 'রাউতা' রাঁধিবে। রন্ধনী ফোড়ন পড়াতে সাধারণ শুক্তা হইতে ভিন্ন প্রকারের হইল বলিয়া ইহার নাম রাউতা (?) হইয়াছে।

১২৪। করিলার তিতঝুরী

এই ব্যঞ্জন কেবল পাকা করিলার দ্বারাই রাঁধিতে হয়। পাকা করিলা সিদ্ধ করিয়া কুটিয়া লও। মটরের ডাইল বাটিয়া চাপড়ী ভাজিয়া লও। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া করিলা ছাড়, আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া সামান্য একটু জল দাও। ফুটিলে চাপড়ী ভাঙ্গিয়া টুকরা টুকরা করিয়া মিশাও। নাড়। শুকাইয়া ঝুরঝুরে গোছ করিয়া নামাও। আদা বাটা ও একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

১২৫। চাপড় ঘণ্ট

চাপড় ঘণ্ট বরেন্দ্রের একটি অতি বিখ্যাত ব্যঞ্জন। ইহা নামে ঘণ্ট হইলেও প্রকৃত পক্ষে ইহা শুক্তা পর্য্যায় ভুক্ত বটে। ইহার আনাজ ঘণ্টের আনাজের ন্যায় মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয় এবং শেষ পর্য্যন্ত ইহা ঘণ্টের ন্যায় নুসনসে গোছ করিয়া রাঁধা হয় বলিয়া ইহাকে ঘণ্ট বলা হইয়া থাকে। মটর ডাইলের চাপড়ী ভাজিয়া বহুল পরিমাণে এই 'ঘণ্টে' অনুষঙ্গরূপে মিশান যায় বলিয়া ইহার নাম 'চাপড় ঘণ্ট' হইয়াছে।

করিলা, পটোল, কাঁটালবীচি, গাভথোড়, পেঁপে, কুমড়া, শশা, (কুমড়া শশার ন্যায় জলভাগ বহুল আনাজ ইহাতে কম ব্যবহার করাই প্রশস্ত)

কাঁকরোল, ডুমুর, কচি ঝিঙ্গ', বেগুন, আলু প্রভৃতি আনাজ ইহাতে ব্যবহৃত হয়। তন্মধ্যে করিলার তুল্য একটা তিত আনাজ ইহাতে থাকা চাইই। করিলা না পাওয়া গেল করিলা, হেলঞ্চা অথবা শশার পাতা কুচাইয়া ব্যবহার করিবে। আলু বেগুন ইহাতে অভাব পক্ষে দিবে; আলু বেগুন ইহার সহিত তেমন খাপ খায় না। গাভথোড় চাপড় ঘণ্টের একটি প্রধান আনাজ।

উপরি লিখিত আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে গুটি চারি পাঁচ লইয়া মিহি করিয়া কুঁটিয়া লও। মটর বা খেঁসারীর ডাইল বাটিয়া চাপড়ী ভাজিয়া রাখ। তেলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। উত্তমরূপে আংসাইবে, তবে এই ব্যঞ্জনের স্বাদ উত্তম হইবে; নচেৎ ঘেৎঘেতে গোছ হইয়া যাইবে। তবে অবশ্য অতিরিক্ত আংসাইবে না। নুণ হলুদ দিয়া ক্রমে অল্পে অল্পে জল দিবে ও আংসাইবে। অবশেষে একটু বেশী জল দিবে। নাড়িয়া চাড়িয়া নসনসে করিয়া নামাও। আদা ছেঁচা ও একটু গাওয়া ঘি মিশাও। ইহাতে পিঠালী দিতে হইবে না।

শুধু ডুমুর, কাঁকরোল বা পেঁপের করিলাপাতা যোগে অতি সুন্দর চাপড় ঘণ্ট হয়। পানসে স্বাদ বিশিষ্ট আনাজে চাপড় ঘণ্ট ভাল হয় না। ভোজন কালে খাঁটি সরিষার তৈল মিশাইয়া চাপড় ঘণ্ট খাওয়া অনেকে পছন্দ করেন।

১২৬। পল্‌তা নতীর ঝোল

পল্‌তা নতী (ডগা), কচি আনাজি কলা, খোক্‌সা ডুমুর, কচি বেগুন, কচি গাভথোর ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। ঘৃতে তেজপাতা, এক আধটা লঙ্কা, দুটো মেথি ও দুটো সরিষা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। নুন হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে অল্প পিঠালী দিয়া ঝোল ঘন করিয়া নামাও। ঈষৎ গাওয়া ঘি মিশাও। অনেকে ইহাতে সরিষা ফোড়ন এবং পরে পিঠালী বাদ দিয়া থাকেন। ইহা রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হয়।

১২৭। তিত ডাইল

মটর, খেঁসারী অথবা কাঁচা মুগ ও মাষ কলাইর ডাইলের 'তিত ডাইল' হয়। ডাইল হাঁড়িতে জলে সিদ্ধ কর। নুণ মিশাও। তৈলে তেজপাতা, (শুক্না বা কাঁচা) লঙ্কা, মেথি ও সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও। নামাইয়া একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

এই তিত ডাইলে শুক্না লঙ্কার পরিবর্ত্তে কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দিলেই অধিক সুস্বাদু হয়। ডাইল সিদ্ধের সময় করিলা, করিলাপাতা, শশাপাতা, সেফালীপাতা প্রভৃতি কোন একটা তিক্ত স্বাদ বিশিষ্ট সবজি মিশাইবে।

শুক্তা (আমিষ)।

১২৮। পবা (পবদা) মাছের শুক্ত-ঝোল

পবা মাছ গোটা রাখিয়া কুটিয়া লও। নুণ হলুদ মাখ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা (আধকচড়া গুঁড়া হইলেই ভাল হয়) অথবা ফুলকাসুন্দী এবং শুক্না পাট পাতা বা অপর কোনও তিক্তস্বাদ বিশিষ্ট পাতা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। পুনরায় নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাও। আদা ছেঁচা মিশাও।

এই শুক্ত-ঝোলের সহিত আনাজ ব্যবহৃত হয় না। ইচ্ছা করিলে তিক্তপাতা বাদ দিয়াও এই ঝোল রাঁধিতে পার।

মেটর (অর্থাৎ আইড়, শুজা, সিলঙ প্রভৃতি বড় মাছের বাচ্ছা), বাঁশপাতা, টেঙড়া, পাতাশী, মোয়া, খইরা (খরিয়া), সাঁপুই, বাটা, নোচি (অর্থাৎ

রুই প্রভৃতি বড় মাছের বাচ্ছা ', পিয়ালী প্রভৃতি ক্ষুদ্র মাছের শুক্ত-ঝোল রাঁধা যাইতে পারে। কিন্তু পবা মাছের শুক্ত-ঝোলের ন্যায় অপরাপর মাছের শুক্ত-ঝোলের তাদৃশ সুন্দর স্বাদ হয় না।

এই ঝোল উত্তম গাওয়া ঘি ও লেবুর রসের যোগে গরম ভাতে মাখিয়া খাইতে ভাল।

১২৯। রুই প্রভৃতি মাছের শুক্ত-ঝোল

(মাছ গোটা রাখিয়া)

(ক) নোছি বা অপর ক্ষুদ্র মাছ লইয়া গোটা বা দুই খণ্ডে কুট। অপেক্ষাকৃত বড় মাছের কাঁটাকুটি লইলেই চলিবে। অধিক মাছ লইতে হইবে না। আলু, আনাজিকলা, বেগুন, পটোল, ঝিঙ্গা, ডাঁটা প্রভৃতি ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। আনাজ ও মৎস্য সমস্ত একসাথে জলে সিদ্ধ উঠাইয়া দাও। নুণ ও অল্প হলুদ দাও। সুসিদ্ধ হইলে পিঠালী দিয়া ঈষৎ গাঢ় করিয়া নামাও। তেলে মেথি ও সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া সমস্ত সম্বারা দাও। আদা ছেঁচা মিশাও। ইহার রঙ্গ সবুজ বর্ণ মত হইবে এবং যথেষ্ট ঝোল ঝোল থাকিবে। পূর্ব্ববঙ্গে এই শুক্তার বিশেষ চলন আছে।

(খ) মাছ কুটিয়া নুণ হলুদ মাখিয়া তৈলে কষিয়া রাখ। গোল আলু, আনাজি কলা, বেগুন, পটোল, ঝিঙ্গা, ডাঁটা প্রভৃতি আনাজ ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। আনাজি কলায় হলুদ মাখিয়া আলাহিদা তৈলে কষাইয়া রাখ। তৎপর তৈলে লঙ্কা (এক আধটা), মেথি ও সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। নুণ ও অল্প হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ও আনাজি কলা ছাড়। সিদ্ধ হইলে একটু পিঠালী দিয়া ঝোল ঈষৎ গাঢ় করিয়া নামাও। আদা বাটা মিশাও। (ইহার মাছ গোটা থাকিবে)।

বাউস, কাৎলা, সারঙ্গপুঁটি প্রভৃতির এই প্রকারে শুক্ত-ঝোল রাঁধিবে এবং ছোট ছোট কৈ, আইড় প্রভৃতিরও এই প্রকারে শুক্ত-ঝোল রাঁধা চলে।

১৩০। রুই (নহলা) মাছের শুক্ত

(মাছ ভাঙ্গিয়া)

নোছি অপেক্ষা বড় অথচ পাকা মাছ অপেক্ষা ছোট এইরূপ নাতি ক্ষুদ্র রুই মাছকে বরেন্দ্রে 'নহলা মাছ' কহে। ইহার দ্বারাই উৎকৃষ্ট শুক্ত-ঝোল হয়। রোহিতের নহলা অথবা কালবাউস মাছেরই এই শুক্ত ভাল হয়। কাৎলা, মৃগেল প্রভৃতি মাছের শুক্তা তাদৃশ স্বাদু হয় না। পাকা রুই অথবা অতি ক্ষুদ্র রুই অর্থাৎ নোছি মাছের শুক্তাও সুবিধা মত হয় না।

মাছ সাধারণ ভাবে কুটিয়া লও। নুণ হলুদ মাখ। করিলা ও পটোল ডুমা ডুম করিয়া কুটিয়া লও। করিলা বা কোনও একটা তিত স্বাদবিশিষ্ট সবজী মাছ-শুক্তে দিতে পারিলেই ভাল হয়। এবং পটোল না পাওয়া গেলে আলু, আনাজি কলা, পেঁপে, কাঁকরোল, বেগুনের দ্বারাও কাজ চলিবে। রুই মাছের সহিত পেঁপের শুক্তা ভালই হয়। আনাজ তেলে কষাইয়া রাখ। পরে তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা (আধ কচড়া গুঁড়া বা গোটা) অথবা ফুলকাসুন্দী ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। অধিক আংসান কর্ত্তব্য নহে। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান আনাজ ছাড়। সিদ্ধ হইলে হাতা বা ছুরনী দিয়া মাছ ভাঙ্গিয়া দাও এবং নাড়িয়া সব মিশাইয়া দাও। অল্প ঝোল ঝোল থাকিতে নামাইয়া আদা ছেঁচা মিশাও। ইহাতে পিঠালী দিবে না।

একটু ঝোল ঝোল রাখিয়া এই শুক্ত নামান হইয়া থাকে, তবে মাছ নরমগোছ থাকিলে উহা কিছু বেশী আংসাইয়া এবং পশ্চাৎ শুক্না শুক্না করিয়া রাঁধিয়া নামাইবে।

কৈ, সারঙ্গপুঁটি, আইড়, সিলঙ প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে শুক্ত রাঁধিবে। কৈ মাছ অধিক ভাঙ্গিবে না—কাঁটা বহুল হইবে।

১৩১। বোয়াল মাছের শুক্ত

(ভাঙ্গিয়া)

রুই মাছের শুক্তের ন্যায়ই ভাঙ্গিয়া শুক্ত রাঁধিবে। কেবল ফোড়নে দুটো কালজিরা অতিরিক্ত দিবে অথবা মেথি এককালে বাদ দিয়াও রাঁধিতে পার।

আইড়, সিলঙ, ইলিশ এবং সামুদ্রিক ভেটকী, তুলদণ্ডী, সিয়ার বা সুর প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে শুক্ত রাঁধিতে পার।

সপ্তম অধ্যায়।

মেথি পর্ব্ব।

(৪) ঝোল (নিরামিষ)।

তৈলে (এবং নিরামিষ ঝোলে ঘৃতেও বটে) তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া আনাজ, মৎস্য বা উভয় একত্রে আংসাইয়া নুণ হলুদ সহ জলে সিদ্ধ করতঃ ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাইলে যে ব্যঞ্জন প্রস্তুত হইল তাহাকে 'ঝোল' কহে।

'ঝোলের' আনাজ অপেক্ষাকৃত বড় বড় ডুমা ডুমা করিয়া শুক্তানির আনাজের ন্যায় কুটিয়া লইতে হয়। 'ডাল ফেলানী' প্রভৃতি কোন কোন নিরামিষ ঝোল ছাড়া সাধারণতঃ ঝোলে পিঠালী দিতে হয় না এবং ডালফেলানী প্রভৃতি ঝোলেও পিঠালীর পরিবর্ত্তে 'চেলেনী জল' দিলে তবে তাহার আস্বাদন উত্তম হয়। অনেক 'ঝোলের' ঝোল শুকাইয়া ফেলিয়া ছেঁচকীর ন্যায় নস্‌নসে গোছ করিয়া রাঁধা হয়; কিন্তু ছেঁচ্‌কীতে যেরূপ অপেক্ষাকৃত বুড়া আনাজাদি ব্যবহৃত হয় এবং তাহা ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া অধিক কষাইয়া রাঁধিতে হয়, শুষ্ক 'ঝোলে' সেরূপ করিতে হয় না। নচেৎ 'ছেঁচ্‌কীর' সহিত 'ঝোলের' অপর বিশেষ পার্থক্য নাই এবং এই অধ্যায়ে লিখিত নিরামিষ 'লাবরা' ব্যঞ্জন এবং আমিষ 'ভাজা' প্রভৃতিকে

প্রকৃতপক্ষে 'ছেচ্কী' অধ্যায় ভুক্ত করিলেও নিতান্ত অন্যায় হয় না। তবে কেবল তাহাতে কচি আনাজ মৎস্য ব্যবহৃত হয় এবং অতিরিক্ত আংসাইতেও হয় না বলিয়া তদধ্যায়ভুক্ত করা যায় না।

শুক্তানির সহিতও 'ঝোলের' সাদৃশ্য খুব নিকট,—'শুক্তানিতে' অতিরিক্ত সরিষা ফোড়ন দিতে হয় 'ঝোলে' তাহা হয় না, শুক্তানিতে অনেক ক্ষেত্রে পরিশেষে আদা সংযোগ করিতে হয়, ঝোলে তাহা হয় না, অথবা তিল-পিঠালী প্রভৃতিও ঝোলে যোগ করিতে হয় না, এবং শুক্তানির ন্যায় ঝোলের স্বাদ তিক্ত করা হয় না।

কোন কোন নিরামিষ ঝোলে ডাইল অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হয় এবং তাহাতে চেলেনী জল বা নারিকেল দুগ্ধ যোগ করা হয়। এইরূপ দুই এক স্থলে ঝোলে কেহ কেহ মেথির পরিবর্ত্তে জিরা ফোড়ন দিয়া থাকেন। ঝোলে প্রয়োজন হইলে, বিশেষতঃ কোন কোন মাছের ঝোলে বা ভাঙ্গায়, কদাচিৎ কিছু শুক্না লঙ্কা বাটা দেওয়া হইয়া থাকে। নচেৎ 'ঝোলে' অপর কোনও প্রকার বাটা ঝাল ব্যবহৃত হয় না। 'ঝোলের' সহিত 'ঝালের' এইখানেই একটি প্রধান পার্থক্য।

১৩২। লাউর ঝোল

লাউ অপেক্ষাকৃত বড় বড় ডুমা আকারে কুটিয়া লও। কিছু মটরের ডাইল ভিজাইয়া রাখ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া চেলেনী জল ঢালিয়া দাও। আবার শুধু জল দিয়াও সিদ্ধ করিতে পার। ফুটিলে ভিজান মটর ডাইল ছাড়। ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও। (চেলেনী জল যেন কদাপি ঘন না হয়।)

ইহার সহিত সচরাচর লাল আলু ও গাভথোড় ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া মিশান হইয়া থাকে।

মটরের ডাইলের পরিবর্ত্তে মটরের বড়ী বা ফুলবড়ী অথবা মটরের ডাইলের জলবড়া অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিতে পার। এবং চেলেনী জলের পরিবর্ত্তে নারিকেল দুগ্ধ ব্যবহার করিতে পার।

চেলেনী জল—শুলী ধানের আতপ চাউল জলে ভিজাইয়া রাখ। এক সের জলে দুই ছটাক খানেক চাউল ভিজাইলেই চলিবে। ঘণ্টা দুই মত পরে চাউল রগড়াইয়া জল ঈষৎ শ্বেতবর্ণ হইলে ঐ জল আলগোছে ঢালিয়া বা ছাঁকিয়া লইয়া শুধু জলের পরিবর্ত্তে তদ্দ্বারা ব্যঞ্জন সিদ্ধ করিবে।

নারিকেল দুগ্ধ,—উত্তম ঝুনা নারিকেল কুড়িয়া লও। একটা বড় বাটিতে রাখিয়া তদুপরি ফুটন্ত জল ঢালিয়া ঢাকিয়া রাখ। ঘণ্টা খানেক মত পরে নারিকেল কুড়া রগড়াইয়া বা জল অধিক গরম থাকিলে নাড়িয়া, কাপড়ে ছাকিয়া জলটুকু লও। চেলেনী বা শুধু জলের পরিবর্ত্তে এই জলে সিদ্ধ করিয়া ঝোল রাঁধিতে পার।

১৩৩। ছাঁচী-কুমড়ার ঝোল

ছাঁচী-কুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। মটর ডাইল ভিজাইয়া রাখ বা ছোলার ডাইল অর্দ্ধ সিদ্ধ করিয়া রাখ। (ছোলার ডাইলেই স্বাদ ভাল হয়।) তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া চেলেনী জল বা শুধু জল দাও। ফুটিলে ডাইল ছাড়। ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও। ছাঁচী-কুমড়ার ঝোলে মেথির পরিবর্ত্তে জিরা ফোড়ন দিতে পার। ইহার সহিত কাঁটালবীচি (ভাপ দেওয়া) এবং ডাঁটা (ভাপ দেওয়া) সচরাচর মিশান হইয়া থাকে।

চেলেনী জলের পরিবর্ত্তে নারিকেল দুগ্ধ ব্যবহার করিতে পার।

শশার ঝোলও এই প্রকারে রাঁধিবে।

১৩৪। বিলাতী কুমড়ার ঝোল

কাঁচা (ডাগর) বিলাতী কুমড়া বড় বড় ডুমা করিয়া কুট। আলু ও বেগুন কুটিয়া লও। বিলাতী কুমড়ার শাক ও ডগা কুটিয়া লও। তৈলে লঙ্কা ও কালজিরা ফোড়ন দিয়া শাক ও ডগা ছাড়। আংসাও। অনেকে শুক্না লঙ্কার পরিবর্ত্তে (সম্ভবতঃ শাক থাকার নিমিত্ত) কাঁচা লঙ্কা ফোড়ন দেওয়া সঙ্গত বোধ করেন। আনাজ ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া শুধু জল বা চেলেনী জল দাও। শুক্না লঙ্কা বাটা মিশাও। ফুটিলে বালুতে ভাজা মাষকলাই ডাইল মিশাও। সিদ্ধ হইয়া ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও।

১৩৫। পাঁচমিশালী ডালফেলানী ঝোল বা তরকারী

বরেন্দ্রে এই ব্যঞ্জনটী সচরাচর রন্ধন হইয়া থাকে। ইহা দুই প্রকারে রান্না হইয়া থাকে—এক চেলেনী জল দিয়া, তৎক্ষেত্রে ইহাতে হলুদ দেওয়া হয় না। অপর চেলেনী জলের পরিবর্ত্তে শুধু জল দিয়া, তৎক্ষেত্রে ইহাতে হলুদ দেওয়া হইয়া থাকে।

লাল আলু. গোল আলু, পটোল, বেগুন, শিম, মুলা, লাউ, বরবটী, বোরা কলাই, সজিনা শুটী, গাভথোড়, ঝিঙ্গা, কুমড়া, শশা কাঁটালবীচি, ডাঁটা, খামাকচু প্রভৃতি আনাজ ইহাতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। এবং আজিকালি ফুলকোবি, ওলকোবি, সালগম, গাজর, স্কোয়াস, বীন, মটরশুটী, বিট, টোমেটো প্রভৃতি হালি আনাজও চেলেনী জলে পক্ক ঝোলে খুব ব্যবহৃত হইতেছে। করিলা প্রভৃতি তিক্ত-স্বাদযুক্ত আনাজ ব্যবহার করিবে না।

(ক) শুধু জলে,—উপরিলিখিত আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে তিন হইতে পাঁচ প্রকারের আনাজ লইয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় আকারে কুটিয়া লও। ঘৃতে তেজপাত, লঙ্কা ও মেথি অথবা জিরা (অল্প পরিমাণে দিবে) ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও।

ফুটিলে মটর (ভিজান), মুগ (বালুতে ভাজা) অথবা মাষ-কলাই (বালুতে ভাজা) ডাল ছাড়। সিদ্ধ হইলে অল্প চিনি মিশাও। ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও। ঝোল অবশ্য ঝপঝপে মত রাখিলে স্বাদ পান্‌সে হইবে, অথচ ঠিক গামাখা গামাখা মত অপেক্ষাও কিছু বেশী ঝোল রাখিবে। ইহাতে নওগেঁয়ে লাল্‌চে আলুই ভাল খাপ খায়।

(খ) চেলেনী জলে,—ইহাতে উপরিলিখিত সর্ব্বপ্রকার আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে যে কোন তিন হইতে পাঁচ প্রকারের আনাজ লইয়া ঈষৎ বড় গোছের করিয়া কুটিয়া লও। খেঁসারী বা ছোট মটরের ডাইল ভিজাইয়া রাখ। (ইহাতে সাধারণতঃ অপর কোনও ডাইল ফেলান্‌ হয় না)। ঘৃতে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি বা জিরা (অল্প পরিমাণে) এবং রুচী অনুসাবে দুটো সরিষা গুঁড়া ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। চেলেনী জল ঢালিয়া দাও। নুণ দাও। ফুটিলে মটর ডাইল ছাড়। সিদ্ধ হইলে অল্প চিনি দাও। ঝোল ঝোল থাকিতে নামাও। ইহাতে নইনীতালী আলুই ভাল খাপ খায়।

চেলেনী জলের পরিবর্ত্তে নারিকেল দুগ্ধ দিয়াও ইহা রাঁধিতে পার। পিত্তলী কড়াইয়ে রাঁধিলেই ভাল হয়। জিরা ফোড়ন দিলে সরিষা ফোড়ন দিবে না। সরিষা ফোড়ন দিলে শুক্তানি পর্য্যায়ে যায় বলিয়া অনেকে আবার আদৌ ইহাতে সরিষা ফোড়ন দেন না। আবার কেহ কেহ মেথি বা জিরা কিছুই ফোড়ন না দিয়া শুধু তেজপাতা, লঙ্কা (শুক্না বা কাঁচা) ফোড়ন দিয়াই রাঁধেন। এই সমস্ত ডালফেলানী ঝোলে জিরা ফোড়ন পড়াতে সাধারণ নিয়মের ব্যতিক্রম ঘটিতেছে। প্রকৃতপক্ষে 'ঝোলে' জিরা ফোড়ন দেওয়া সমীচীন কিনা সন্দেহ। কিন্তু সম্ভবতঃ এই সমস্ত ঝোলে ডাল ফেলান হওয়াতে এবং চেলেনী জল দ্বারা রন্ধন হওয়াতে ইহাতে জিরা ফোড়ন দেওয়া চলিতে পারে।

ডাল ফেলানী ঝোলের আনাজ অধিক কষিও না।

১৩৬। লাবরা (লাফরা) বা সাদা তরকারী

লাবরা বরেন্দ্রের (এবং পূর্ব্ব বঙ্গেরও বটে) একটি বিখ্যাত ব্যঞ্জন। লুচীর সহিত সাধারণতঃ ইহা খাওয়া হয়। বিবাহাদি ব্যাপারে ফলাহারে গৃহস্থ বাটীতে ইহা ভূরী পরিমাণে রাঁধা হইয়া থাকে। তখন এক সঙ্গে পরিমাণে অনেক রাঁধা হয় বলিয়া বস্তুতঃ ইহার স্বাদও উত্তম হইয়া থাকে। শ্রীচৈতন্যচরিতামৃতে এবং শ্রীচৈতন্যভাগবতে লিখিত আছে স্বয়ং মহাপ্রভু শ্রীশ্রীচৈতন্যদেব লাবরা বা লাফরা ব্যঞ্জনের পক্ষপাতী ছিলেন। *

লাল আলু, গোল আলু, আনাজিকলা, থামা (শোলা) কচু, কুমড়া, শশা, কাঁটালবীচি, গাভথোড়, শিম, বেগুন, মূলা, বিলাতী কুমড়া, পটোল, ঝিঙ্গা প্রভৃতি আনাজ ইহাতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। কোবি প্রভৃতি হালি আনাজ ইহাতে সাধারণতঃ দেওয়া যায় না। এবং নইনীতালী আলু অপেক্ষা বরেন্দ্রের (নওগেঁয়ে) ছোট ছোট লালচে আলুতেই ইহার স্বাদ উত্তম হয়। করিলা প্রভৃতি তিক্ত স্বাদযুক্ত অনাজাদি ইহাতে কদাপি দিবে না। বেগুন অথবা বিলাতী (মিঠা) কুমড়া লাবরায় অবশ্য দেয়; নচেৎ লাবরা শেষ পর্য্যন্ত বেশ লপেট গোছের হইবে না সুতরাং ব্যঞ্জনও মজিবে না। সম্ভবতঃ বেগুন বিশেষতঃ 'লাফা' বেগুন (এবং তদভাবে বিলাতী কুমড়া) এই ব্যঞ্জনের অত্যাবশ্যকীয় আনাজ বলিয়া ইহার নাম 'লাফরা বা লাবরা' ব্যঞ্জন হইয়াছে। লাউর সহিত ইহার কোন সম্পর্ক থাকা দেখা যায় না।

লৌহার কড়াই অপেক্ষা পিত্তলী কড়াইয়ে রাঁধিলে ইহার রঙ্গ বেশ পরিষ্কার হয়।

---

* "সার্ব্বভৌম পরিবেশন করেন আপনে।
প্রভু কহে মোরে দেহ লাফরা ব্যঞ্জনে॥" চৈতন্য চরিতামৃত। মধ্য। ৬।৩৫
এবং—"লাফরা খায়েন প্রভু ভক্তগণ হাসে।"
চৈতন্যভাগবত—'বাঙ্গালা ভাষার অভিধান' উদ্ধৃত

উপরিলিখিত আনাজের মধ্যে ঋতু অনুসারে গোটা পাঁচ ছয় আনাজ লইয়া (বলা বাহুল্য তন্মধ্যে বেগুন বা বিলাতী কুমড়া একতম আনাজ থাকিবে) ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। (ব্যাপারের রান্না হইলে আনাজ বড় বড় ডুমা ডুমা করিয়া কুটা হয় এবং তৎক্ষেত্রে অনেক আনাজের খোসা ছাড়ানও হয় না)। ঘৃতে বা তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও (আংসান ভাল হওয়া চাহি)। নুণ হলুদ দিয়া অল্প জল দাও। ফুটিলে ইচ্ছা করিলে দুটো ভিজান ছোলা মিশাইতে পার। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দেও। জল শুকাইয়া বেশ লপেট গোছ করিয়া নামাও। কোন প্রকার বাটনা বা পিঠালী দিবে না। ব্যাপারের রান্নার একটু লঙ্কা বাটা মিশান হইয়া থাকে।

ঝোল (আমিষ)

১৩৭। ক্ষুদ্র মাছের ঝোল

ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র তৈল বিহীন মৎস্য বা চুনা (চুঁচড়া) মৎস্য অথবা বৃহত্তর মৎস্যের ক্ষুদ্র ছা'র দ্বারাই উত্তম ঝোল রান্না হইয়া থাকে। তেলে লঙ্কা, মেথি বা শুধু লঙ্কা ফোড়ন দিয়া বা 'পোড়াইয়া' এই ঝোল পাক হয় বলিয়া কেহ কেহ ইহাকে 'লঙ্কা পোড়া ঝোল' নামে অভিহিত করিয়া থাকেন। শুক্ত-ঝোলে ইহার সহিত অতিরিক্ত দুটো সরিষা বা ফুলকাসুন্দী ফোড়ন পড়ে সুতরাং তাহাকে 'কাসুন্দ পোড়া ঝোল' বলা হইয়া থাকে। শুক্ত-ঝোলের ন্যায় এই ঝোলে পশ্চাৎ আদা সংযোগ করা হয় না। মোটা মাছের 'ঝালের' সহিত ক্ষুদ্র মাছের এই 'ঝোলের' যে পার্থক্য তাহা এই অধ্যায়ের মুখবন্ধেই বলা হইয়াছে।

মোয়া, সাঁপই, পুঁঠি, বাটা, পিয়ালী, পবা, বাঁশপাতা, পাতাশী, ট্যাংড়া, মেটর বা আইড়, টাঁই (সিলঙ), বাচা প্রভৃতির বাচ্ছা, নোছী বা রুই, বাউস,

কাৎলার বাচ্ছা, কইর বাচ্ছা, খলিশা, ফলি, ছাতিয়ান, কাঁখলে, খরিয়া, রাইখরিয়া প্রভৃতি মাছের এই ঝোল রান্না হয়।

ইহার মধ্যে এক বা একাধিক প্রকার মাছ লইয়া গোটা রাখিয়া অথবা বড় হইলে খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া লও। নুণ হলুদ মাখ। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। পুনরায় কিছু নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইয়া অল্প ঝোল অবশিষ্ট থাকিতে নামাও। পিঠালী দিবে না। সিদ্ধ এতটা করিবে যাহাতে মৎস্যের কাথ বাহির হইয়া আসিয়া ঝোলে সংক্রমিত হয়, তবে ঝোল সুস্বাদু হইবে।

উত্তম গাওয়া ঘি ও নেবুর রস সংযোগে গরম ভাতের সহিত মাখিয়া এই ঝোল খাইতে ভাল।

১৩৮। রুই মাছের ভাঙ্গা

উপরিলিখিত মাছের ঝোলে ব্যবহৃত ক্ষুদ্র নোছি মাছ অপেক্ষা যদ্যপি রুই প্রভৃতি মাছ বড় হয় অথচ ঠিক পাকা রুই মাছ বলিলে যাহা বুঝায় তত বড় না হয়, অর্থাৎ বরেন্দ্রে যাহাকে 'নহলা মাছ' কহে তাহার এবং কালবাউস মাছের 'ভাঙ্গা' অতি চমৎকার হয়। তৎব্যতীত আইড়, গুজা, টাঁই, বোয়াল প্রভৃতি মাছের শলুপ শাক যোগে অতি সুন্দর ভাঙ্গা হইয়া থাকে। ভাঙ্গায় মাছের সহিত পটোল, বেগুন, আলু প্রভৃতি আনাজ ব্যবহৃত হইয়া থাকে। পটোল ও কাঁটাল বীচি অথবা ডুমুরের সহিত ইলিশ মাছেরও অতি উপাদেয় 'ভাঙ্গা' রাঁধা যায়। ইলিশ মাছের ভাঙ্গায় একটু লঙ্কা বাটা দিতে হয়, কিন্তু শলুপ শাক দেয় না।

রুই প্রভৃতি মাছের শুকৎ হইতে এই ভাঙ্গার পার্থক্য অতি সামান্য,— 'শুকতে' সরিষা ফোড়ন দিতে হয় এবং পশ্চাতে নামাইয়া আদা ছেঁচা মিশাইতে হয়, ভাঙ্গাতে তাহা হয় না। তবে মাছ কিঞ্চিৎ নরম গোছ থাকিলে কেহ কেহ আদা ছেঁচা মিশান কর্ত্তব্য মনে করেন। শুকতের

ন্যায় ভাঙ্গা তিক্তস্বাদবিশিষ্ট করা হয় না। কিন্তু শুকতের ন্যায় ভাঙ্গা ঈষৎ ঝোল ঝাল রাখিয়া নামাইতে হয়। উভয়েই পিঠালী দেওয়া যায় না।

পক্ষান্তরে ছেঁচকীর সহিত ভাঙ্গার পার্থক্য,—ভাঙ্গায় মাছ ও আনাজ অপেক্ষাকৃত কচি হইবে এবং তাহা কদাপি অতিরিক্ত কষাইবে না। ভাঙ্গা একটু ঝোল ঝোল রাখা যাইতে পারে, কিন্তু ছেঁচকিতে তাহা চলিবে না।

সাধারণ ভাবে মাছ কুটিয়া নুণ হলুদ মাখ। আলু-বেগুন বা আলু-পটোল ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তৈলে কষাইয়া রাখ। তৈলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া কাঁচা মাছ ছাড়। আংসাও। (অধিক আংসাইবে না)। পুনঃ একটুকু নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। রুচী অনুসারে শলুপ শাক বা তাহার কচিডগা কুচি ছাড়। মাছ অপেক্ষাকৃত পচা বা নরম মত হইলে একটু লঙ্কা বাটা দিতে পার নচেৎ প্রয়োজন নাই। ফুটিলে কষান আনাজ ছাড়। সিদ্ধ হইলে মাছ হাতা দিয়া ভাঙ্গিয়া ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া দাও। অল্প ঝোল অবশিষ্ট থাকিতে নামাও। মাছ ছোট হইলে বা নরম মত হইলে ঝোল একেবারে শুকাইয়া ফেলিয়া নামাইবে। পিঠালী দিবে না।

কালবাউস মাছের এইরূপে ভাঙ্গা রাঁধিবে। কাৎলা ও মৃগেল প্রভৃতি মাছের ভাঙ্গা তাদৃশ সুস্বাদু হয় না।

মাছে ব্যবহৃত বেগুন সম্বন্ধে এখানে একটি বিষয় বলা নিতান্ত প্রয়োজন। বেগুন বহু প্রকারের পাওয়া যায়। 'পোড়া' বা 'ভাজির' নিমিত্ত বড় অথচ নরম দেখিয়া বেগুন লইবে যাহাতে তাহা পোড়াইলে বা ভাজিলে সুন্দর মোলায়েম হইবে। ইহাকে 'মুক্তকেশী' বা 'লাফা' বেগুন কহে। কেবল 'লাফরা', 'ঘণ্ট' প্রভৃতি ব্যঞ্জনের নিমিত্ত এই নরম লাফা বেগুন লইবে কেননা তৎক্ষেত্রে বেগুন গলাইয়া ফেলিয়া ব্যঞ্জন লপেট করাই প্রয়োজন। অপরাপর মাছ তরকরীতে দিবার জন্য ছোট ও অপেক্ষাকৃত শক্ত গোছের বেগুন লইবে,

যাহাতে তাহা মাছ তরকারীতে দিলে গলিয়া না যায়। বরেন্দ্রে ছোট ছোট সবুজ বর্ণ ও বহু কণ্টকবিশিষ্ট এক প্রকার বেগুন পাওয়া যায় যাহাকে 'গৃহস্থী' বা 'কড়ুই' বেগুন কহে। ইহা এক বৃন্তে বহু ফলে। ইহা মাছ তরকারীতে দেওয়ার জন্যই উৎপন্ন হইয়া থাকে। এই ছোট গৃহস্থী কড়ুই বেগুনই মাছ-তরকারীতে দিবে।

১৩৯। বোয়াল মাছের ভাঙ্গা

বোয়াল মাছের ভাঙ্গা রুই মাছের মতই শলুপ শাক যোগে রাঁধিবে, কেবল তাহাতে অতিরিক্ত কালজিরা ফোড়ন দিবে।

আইড়, শিলঙ প্রভৃতি তৈলাক্ত মাছের ভাঙ্গা এই প্রকারে রাঁধিবে।

শলুপ শাকের পরিবর্ত্তে হালি পার্শলী, সেলেরী প্রভৃতি শাকের কুচিও মিশাইতে পার।

১৪০। ইলিশ মাছের ভাঙ্গা

পটোল ও কাঁটালবীচি অথবা যজ্ঞডুমুর দিয়া ইলিশ মাছের অতি সুন্দর 'ভাঙ্গা' হইয়া থাকে। টাট্‌কা অপেক্ষা কিঞ্চিৎ নরম ইলিশ মাছেরই ভাঙ্গা অধিকতর সুস্বাদু হয়। ইলিশ মাছের ভাঙ্গায় আলু, বেগুন প্রভৃতি আনাজ সাধারণতঃ ব্যবহৃত হয় না, তবে বিলাতী কুমড়া ব্যবহৃত হইতে পারে। আনাজের অনুপাতে মাছ যেন কম না পড়ে, তাহা হইলে ভাঙ্গার আস্বাদন ভাল হইবে না।

পটোল ও কাঁটালবীচি ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট। তৈলে কষাইয়া রাখ। ইলিশ মাছ সাধারণভাবে কুটিয়া লইয়া নুণ হলুদ মাখ। তৈলে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। পুনঃ কিঞ্চিৎ নুণ হলুদ ও একটু লঙ্কা বাটা দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান আনাজ ছাড়। সিদ্ধ হইলে হাতা দিয়া মাছ ভাঙ্গিয়া সমস্ত মিশাইয়া দাও। জল শুকাইলে নামাও। পিঠালী দিবে না।

যজ্ঞডুমুরের সহিত ভাঙ্গা রাঁধিতে হইলে তাহা পূর্ব্বে ভাপ দিয়া লইবে। ইলিশ মাছের ভাঙ্গায় দুটো কালজিরা ফোড়ন দেওয়া যায়।

১৪১। চিঙড়ী মাছের মালাই ঝোল

মাঝারী গোছ মোচা-চিংড়ী অথবা বাগদা-চিংড়ী লইয়া গোটা রাখিয়া কুটিয়া নুণ হলুদ মাখ। লাউ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া তেলে কষাইয়া রাখ। তৈলে বা ঘৃতে তেজপাত, লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। নারিকেল দুগ্ধ ঢালিয়া দাও (শুধু জল দিবে না)। প্রয়োজন বোধ করিলে আরও কিছু নুণ, হলুদ দিবে। ফুটিলে কষান লাউ ছাড়। সিদ্ধ হইলে একটু মিষ্ট দিতে পার। অল্প ঝোল অবশিষ্ট থাকিতে নাবাও।

কাঁকড়া, ইলিশ, আইড়, সিলঙ, কই প্রভৃতি মাছের এইরূপ মালাই ঝোল রাঁধিবে।

ইচ্ছা করিলে ইহার সহিত আলু, ঝিঙ্গা, শশা, কুমড়া অথবা ফুলকোবি, সালগম, স্কোয়াস, কলাইশুটী প্রভৃতি আনাজ মিশাইয়া রাঁধিতে পার।

১৪২। বাটী-চড়চড়ী

ইহা নামে চড়চড়ী হইলেও ইহাকে বরেন্দ্রের চড়চড়ীর বা এই গ্রন্থে লিখিত অপর কোনও ব্যঞ্জনের সহিত এক পর্য্যায় ভুক্ত করা যায় না। তবে সিদ্ধ বা ভাজির সহিত ইহার বিশেষ সাদৃশ্য আছে। অতএব মেথি পর্ব্বের অগ্রেই ইহাকে স্থান দেওয়া কর্ত্তব্য ছিল, কিন্তু আমার ভ্রমক্রমে তাহা না হওয়ায় এক্ষণে ইহাকে মেথি পর্ব্বের শেষে স্থান দিতে হইতেছে। ইহা সচরাচর বাটীতে করিয়া অল্প পরিমাণে রাঁধা হয় বলিয়া এবং দেখিতে চড়চড়ীর মত বলিয়া ইহাকে 'বাটী-চড়চড়ী' বলা হয়। রাণাঘাটের সুবিখ্যাত পাল-চৌধুরী বংশভূষণ শ্রীযুক্ত অমরেন্দ্রনাথ পাল-চৌধুরী মহাশয়ের স্ত্রীর নিকট আমার স্ত্রী ইহা শিখিয়াছিলেন।

বাটী-চড়চড়ী নিরামিষ ও আমিষ উভয়বিধ প্রকারেই রাঁধা যায়। সাধারণতঃ আলু, পটোল, কুমড়া এবং হালি ফুলকোবি, কলাইশুটী প্রভৃতি এক বা একাধিক আনাজ ইহাতে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। আলু-পটোল বা আলু-ফুলকোবি প্রভৃতি অপেক্ষাকৃত ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। নুণ হলুদ মাখ। একটি পিত্তলী বাটীতে রাখিয়া তৎসহ কলাইশুটী, মাষকলাই বড়ী, লঙ্কা (কাঁচা বা শুক্না) চিরিয়া এবং খাঁটি সরিষার তৈল মিশাও। তৎপর আন্দাজ মত জল ঢালিয়া দিয়া বাটীটি জ্বালে বসাও। সিদ্ধ কর। জল মরিয়া গিয়া সুসিদ্ধ আনাজ জলের উপর রহিলে বা আনাজগুলি একটু ভাজা ভাজা হইলে নামাও। গরম গরম খাও।

আমিষ—রুই, ভেটকি প্রভৃতি মোটা মাছ, ছোট চিঙড়ী মাছ অথবা কোনও প্রকার ক্ষুদ্র মাছের অমনি বা তৎসহ উপরিলিখিত এক বা একাধিক আনাজযোগে উত্তম বাটী-চড়চড়ী হয়। একপ্রকারের মাছ অপেক্ষাকৃত ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। আলু পটোলাদিও তদ্রূপ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। উপরিউক্ত বিধানে বাটীতে করিয়া বা পরিমাণে অধিক হইলে পিত্তলী হাঁড়িতে করিয়া চড়চড়ী রাঁধ। ক্ষুদ্র মাছের আমিষ চড়চড়ীতে বড়ী দেয় না ; মোটা মাছে একটু লঙ্কা বাটা মিশাইতে পার।

ষ্টূ (বৈদেশিক)

ষ্টূ, পাই প্রভৃতি বৈদেশিক কতকগুলি ব্যঞ্জন এই 'ঝোল' অধ্যায়ে ফেলান যাইতে পারে। এই নিমিত্ত এতন্মধ্যে সচরাচর প্রচলিত দুই তিনটি ডিস এখানে লিপিবদ্ধ করিলাম।

(১) আইরিষ ষ্টূ

মেষ, ছাগ অথবা পক্ষী মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া লও। ঘৃতে তেজপাত ও দুটো গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া নামাইয়া কিছু ময়দা

ছাড়। খুব করিয়া নাড়, যেন ময়দা গুটি পাকাইয়া অথবা লাল্‌চে হইয়া না যায়। পুনরায় পাত্র জ্বালে চড়াইয়া ঘৃত উত্তপ্ত হইলে মাংসখণ্ড ছাড়। আংসাও। মাংস নির্গত জল শুকাইয়া গেলে গরম জল দাও। ফুটিলে নুণ, মরিচ (সা-মরিচ হইলেই ভাল হয়) গুঁড়া, আদা চাকা, গোটা প্যাঁজ (শ্বেতবর্ণ পেঁয়াজ হইলেই ভাল হয়) এবং ফলা করিয়া বানান গোল আলু ছাড়। (গোল আলু আইরিষ ষ্টুর একটি প্রধান অনুষঙ্গ সুতরাং গোল আলু পর্য্যাপ্ত পরিমাণে দিতে হয়)। অতঃপর জ্বালের উপর হইতে হাঁড়ি সরাইয়া উনানের পার্শ্বে মন্দা আঁচে দমে বসাইয়া রাখ। ইংরাজীতে বলে,—Stew boiled is stew spoiled. মন্দা আঁচে ধীরে ধীরে ফুটিয়া মাংস সুসিদ্ধ হইলে একটু চিনি ও দুগ্ধ মিশাইয়া ষ্টুর রঙ্গ শ্বেতবর্ণ কর। ঝোল ঈষৎ ঘন গোছের হইলে নামাও।

জল ও পশ্চাৎ দুগ্ধের পরিবর্ত্তে নারিকেল দুগ্ধ, বাদাম বাটা, পোস্তদানা বাটা অথবা চেলেনী জল দিয়াও আইরিষ ষ্টু রাঁধিতে পার। চেলেনী জল দিলে ময়দা ফোড়ন দেওয়া প্রয়োজন করে না।

লাউ, কুমড়া, শশা, স্কোয়াস, ফুলকোবি, শালগম, মটর শুটী, বোরা কলাই (haricot bean) প্রভৃতি আনাজও এই ষ্টুতে মিশাইতে পার।

(২) ব্রাউন ষ্টু

ঘৃতে তেজপাত ও দুটো গরম মশলা (গোটা) ফোড়ন দিয়া ময়দা ছাড়। নাড়িয়া, ময়দা লাল্‌চে কর। প্যাঁজ কুচা বা চাকা ফোড়ন দাও। উহাও নাড়িয়া লাল্‌চে কর। মাংসখণ্ড ছাড়। আংসাও। মাংস নির্গত জল মরিয়া গেলে গরম জল দাও। ফুটিলে নুণ, মরিচ গুঁড়া, আদা চাকা ও কষান ফলা আলু বা ফুলকোবি প্রভৃতি আনাজ মিশাইতে পার। অতঃপর উনানের উপর হইতে হাঁড়ি সরাইয়া তৎপার্শ্বে মন্দা আঁচে বসাইয়া ধীরে ধীরে

সিদ্ধ কর। জল শুকাইয়া ঝোল একটু থকথকে গোছ হইলে নামাইয়া আবশ্যক বোধ করিলে পুনঃ 'কেরামেল' বা পোড়া-চিনির রঙ্গ মিশাও।

(৩) পাই (পই-রুটী)।

পায়রার মাংস দ্বারাই 'পাই' রাঁধা প্রসিদ্ধ। উপরিউক্ত বিধানে পায়রা-মাংসখণ্ডের ব্রাউন-ষ্টু রাঁধ। ইহাতে আলু প্রভৃতি সবজী না দিয়া কেবল মাত্র গোটা পেঁয়াজ সজীরূপে দেওয়াই দস্তর। এক্ষণে মাংস ও পেঁয়াজগুলি ষ্টু হইতে উঠাইয়া লইয়া একখানা 'পাই-ডিসে' সাজাও। এবং গোটা কয়েক ডিম্ব শক্ত-সিদ্ধ করিয়া দুই বা চারি খণ্ডে কাটিয়া পাই-ডিসে মাংসের সহিত সাজাইয়া দাও। (পায়রা পিছু একটি বা দুইটি হিসাবে ডিম লইবে।) তৎপর ঝোলটুকু একখানা ন্যাকড়ায় ছাঁকিয়া লইয়া তৎসহ কিছু 'ওয়ারসেষ্টরসায়ার সস্' মিশাইয়া পাই-ডিসে মাংসের উপর ঢালিয়া দাও।

এক্ষণে পোয়াটেক উত্তম কলের ময়দা লইয়া তাহাতে দেড় ছটাক মত মাখন ময়ান দিয়া উত্তমরূপে হাতে ডল; এবং ক্রমে জল মিশাইয়া থাসিয়া মাখিয়া একটি তাল পাকাও। ময়দার এই তাল অর্দ্ধ অঙ্গুলী পরিমিত পুরু করিয়া বেলিয়া লও। ইহাই হইল পাইয়ের 'ক্রাষ্ট' বা 'রুটী'। এই রুটী দ্বারা পাই-ডিসের মুখ সম্পূর্ণরূপে আচ্ছাদন কর। ধারে অতিরিক্ত রুটী যাহা বাহির হইয়া থাকিবে ছুরি দ্বারা তাহা কাটিয়া ফেলিবে। ইচ্ছা করিলে এই অতিরিক্ত ময়দার দ্বারা বিবিধ নক্সা কাটিয়া রুটীর উপর চারি ধারে এবং মধ্যে আঁটিয়া দিবে। বড় পাই-ডিস হইলে এবং ময়দা গিলা গোছের মাখা হইলে 'রুটী' নুইয়া পড়িবে, সুতরাং তাহা নিবারণ করার জন্য রুটীর নিচে দুই তিনখানা পাৎলা গোছের বাঁশের চেঁচারী দ্বারা আশ্রয় দিবে। অতঃপর উত্তপ্ত তেজালে বা তুন্দরের মধ্যে পাই-ডিস রাখিয়া বেক বা পুটপাক করিয়া লও।

অষ্টাদশ অধ্যায়।

জিরা পর্ব্ব

(১) সূপ

কলাই ভাঙ্গিয়া প্রস্তুত শস্য যাহাকে আমরা 'ডাইল' বলি এবং মৎস্য মাংসাদি শুধু, উভয় একত্রে অথবা চাউলাদি বা আনাজাদি সহ একত্রে জলে সুসিদ্ধ করতঃ যে 'যূষ বা ক্বাথ' প্রস্তুত হইল তাহা নুণ, হলুদ সহ ঘৃতে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া সম্বারা দিয়া লইলে 'সূপ' প্রস্তুত হইল।

এই হিসাবে নিরামিষ সূপ বলিতে আমরা ডাইলের ঝোল অথবা সংক্ষেপে 'ডাইল' বুঝি। ডাইলে জলের ভাগ সাধারণতঃ কিছু অধিক পরিমাণে দেওয়া হয় সুতরাং ডাইল তরল বা অপেক্ষাকৃত কিছু ঘন থকথকে গোছ হইয়া থাকে। ডাইলের সহিত চাউলাদি একত্র সিদ্ধ করিয়া লইয়া সূপ রাঁধিলে তাহাকে আমরা 'খিঁচুড়ী' বলি। ডাইলের সহিত মৎস্য মাংসাদি একত্রে সিদ্ধ করতঃ সূপ রাঁধিলে তাহাকে আমরা অনেক সময় 'মুড়ীঘণ্ট' বলিয়া থাকি। কেননা ঐ সকল ক্ষেত্রে প্রায়শঃ ডাইলের সহিত মাছের বা ছাগাদির মুড়া ব্যবহৃত হইয়া থাকে এবং তাহাতে বাটা ঝাল দেওয়া হইয়া থাকে। শুধু মৎস্য মাংসাদির সূপও রাঁধা হয়। আবার মৎস্য মাংসাদির সহিত কিঞ্চিৎ চাউল, আলু বা যবাদি (এবং সাগু প্রভৃতি) কিম্বা আনাজাদি মিশাইয়াও সূপ রাঁধা হইয়া থাকে।

সূপ হইতে 'জিরা পর্ব্ব' আরম্ভ ধরা যাইতে পারে। কেননা সূপে জিরা ফোড়ন পড়িলেও সাধারণতও তাহাতে বাটা ঝাল না দিয়াই রাঁধা হইয়া থাকে। ডাইল গুরুপক্ক করিয়া রাঁধিতে ইচ্ছা হইলে তাহাতে এবং মুড়ীঘণ্ট প্রভৃতিতে বাটা ঝাল (জিরা-মরিচ বাটা, এবং লঙ্কা বাটা, পিপুল বাটাদি) দেওয়া হয়। এবং আরও গুরুপক্ক করিয়া রাঁধিলে তাহাতে গরম-মশলা সংযোগও করিতে হয়। গুরুপক্ক ডাইলে গোটা গরম-মশলা ফোড়নও দিতে হয়। এবং রুচী অনুসারে মুগ, মশুর, অড়হর, প্রভৃতি ডাইলে পেঁয়াজ ও রশুন ফোড়ন দেওয়া যায়। আদা ফোড়নরূপে ব্যবহৃত হয় না, উহা ছেঁচিয়া মুগ, মাষ প্রভৃতি ডাইলে পশ্চাৎ সংযোগ করা হয়। জিরা ফোড়ন ছাড়া মাষকলাই ডাইলে অতিরিক্ত জুটো মউরী ফোড়ন দিতে হয় এবং মাষ, অড়হর ও মশুরী প্রভৃতির ডাইলে হিঙ ফোড়ন দিলে অনেকের নিকট অধিক মুখরোচক হইয়া থাকে। খেঁসারীর ডাইলে জিরার পরিবর্ত্তে মেথি ফোড়ন দিলে তবে তাহার স্বাদ উত্তম হয়। খেঁসারীর ডাইলের আর এক বিশেষত্ব—ঘৃতের পরিবর্ত্তে তৈলে সম্বারা দেওয়া এবং কাঁচা লঙ্কা সংযোগ করা। ডাইল অম্ল বা তিক্ত স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া রাঁধিতে হইলে তাহাতে অতিরিক্ত জুটো সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দেওয়া প্রশস্ত।

সাধারণতঃ কলাই মাত্রই 'জাঁতায়' ফেলিয়া 'ভাঙ্গিয়া' ডাইল বাহির করা হয় এবং তৎপর তাহা জলে সিদ্ধ করিয়া সূপ রাঁধা হয়, কিন্তু কতকগুলি ডাইল আছে যাহা রাঁধিবার পূর্ব্বে খোলায় উত্তপ্ত বালুতে বা ঘৃতে ভাজিয়া লইলে তবে তাহার আস্বাদন সমধিক পরিস্ফুট হয়।—মুগ ও মাষ কাঁচা অবস্থায় রন্ধন অপেক্ষা পূর্ব্বে উত্তপ্ত বালুতে ভাজিয়া লইয়া রাঁধিলে তবে তাহার স্বাদ উৎকৃষ্ট হয়। শিম, বরবটী, বোরা প্রভৃতির বীচি বালুতে ভাজিয়া না লইলে তাহার সূপ অখাদ্য হয়। অড়হরের ডাইল কাঁচা রাঁধিলে

একরূপ স্বাদ হয়, বালুতে ভাজিয়া রাঁধিলে অন্যরূপ স্বাদ হয় এবং পূর্ব্বে ঘৃতে ভাজিয়া রাঁধিলে উৎকৃষ্ট স্বাদ হইয়া থাকে।

কোন কোন ডাইল যথা মুগ, মটর, অড়হর প্রভৃতি অনেক সময় অম্লস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া রাঁধা হইয়া থাকে। এই নিমিত্ত তেঁতুল, কাঁচা আম, আমের চূণা, আমড়া, চাল্‌তে, জলপাই, আলু বোখারা প্রভৃতি মিশাইয়া ডাল সিদ্ধ করা হইয়া থাকে। মটরের ডাইলে অম্ল সহ কিঞ্চিৎ আমাদা বা আম্র মুকুল মিশাইলে উত্তম ঘ্রাণ বিশিষ্ট হয়। মুগ ডাইলেও আম্রমুকুল মিশান যায়।

মটর ও খেঁসারীর ডাইলের সহিত করিলা বা অন্য কোনও তিক্ত আনাজ বা শাক মিশাইয়া সিদ্ধ করতঃ তেলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দিয়া সম্বারা দিয়া লইলে 'তিত ডাইল' পাক হইবে।

অনেক ডাইল আনাজ যোগে রাঁধা হয়; আবার পক্ষান্তরে অনেক তরকারীতে ডাইল বা ডাইলের 'বড়ী', 'বড়া', 'চাপড়ী', 'দলা' ফেলিয়া রাঁধা হইয়া থাকে। এই সমস্ত প্রয়োগ যথাস্থানে লিখিত হইয়াছে।

ডাইল সুসিদ্ধ না হইলে কদাপি তাহার স্বাদ ভাল হয় না। অর্দ্ধ-সিদ্ধ ডাইলে 'কাঁটা' ঘুরাইয়া ভাঙ্গিয়া দিয়া তাহাকে সুসিদ্ধ হইয়াছে মনে করা নির্ব্বুদ্ধিতা সুতরাং তাহা অকর্ত্তব্য। বলা বাহুল্য পুরাতন ডাইল অপেক্ষা নূতন ও টাট্‌কা ভাঙ্গা ডাইলই সুসিদ্ধ হয় এবং সুস্বাদুও বটে।

নিরামিষাশীদের পক্ষে ডাইল একটি অতি প্রয়োজনীয় খাদ্য। সূপ ব্যতীত ইহা দ্বারা, বড়ী, বড়া, চাপড়ী, পাণি-দলা বা ধোকা প্রভৃতি প্রস্তুত হয়। এবং তাহা বহু তরকারীতে এবং অন্নে অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হয়। ডাইলের মুখরোচক পাট ভাজাদি এবং পাঁপড় ভাজাদি প্রস্তুত হইয়া থাকে। ডাইলের বা তাহার ছাতুর পূর করিয়া বহুবিধ 'পূরী' প্রস্তুত হয়। দহিযোগে ডাইলের বড়ার সুন্দর চাটনী হয় এবং চিনি-রস যোগে বহুবিধ মিষ্টান্ন প্রস্তুত হইয়া থাকে।

১৪৩। মুগের ডাইল

মুগ-কলাই খোলায় উত্তপ্ত বালুতে ভাজিয়া 'ঝাঁঝরে' ঝারিয়া লইয়া জাঁতায় ভাঙ্গিয়া ডাইল প্রস্তুত কর। খোসাদি কুলায় ঝাড়িয়া বাছিয়া লও (মুগের ডাইলে সাধারণতঃ বিস্তর আঁথির থাকে)। কদাপি ভাজা ডাইল জল দিয়া ধুইবে না তাহা হইলে তাহার স্বাদ নষ্ট হইয়া যাইবে। হাঁড়ি করিয়া জলে ডাল সিদ্ধ কর। সুসিদ্ধ হইলে নুণ, হলুদ ও কিঞ্চিৎ চিনি মিশাও। ঘৃতে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও।

মুগের ডাইলে পেঁয়াজ, রশুন অথবা হিঙ ফোড়ন দেওয়া যাইতে পারে। এবং নামাইয়া তাহাতে আদা ছেঁচা মিশান যাইতে পারে। স্থল বিশেষে মুগের ডাইলে দুটো চৈ বা কালজিরা ফোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে।

অধিক গুরু করিয়া রাঁধিতে ইচ্ছা করিলে সিদ্ধ ডাইলে বাটা ঝাল (লঙ্কা, জিরা-মরিচ, পিপুল ও তেজপাত বাটা) মিশাইয়া লইবে এবং ফোড়নের সহিত দুটো গোটা গরম-মশল্লা ফোড়ন দিয়া তাহাতে ঐ বাটাঝাল মিশ্রিত সিদ্ধ ডাইল সম্বারা দিবে। মুগের ডাইলে নারিকেল কুড়া মিশাইতে পার। মুগের ডাইলের সহিত কাঁটালবীচি মিশাইতে পার। এবং অম্লস্বাদ যুক্ত করিয়া রাঁধিতে হইলে আলু বোখারা, আমের চূণা, কাঁচা আম, তেঁতুল প্রভৃতি মিশাইয়া ডাল সিদ্ধ করিবে। আমের মুকুলের সময় অম্লস্বাদ বিশিষ্ট ডাইলের সহিত আমের মুকুল দিতে পার। কিন্তু তৎক্ষেত্রে লোহার কড়াইয়ে রাঁধিলে ডাইল কালো হইয়া যাইবে, সুতরাং পিত্তলী পাত্রে রাঁধিবে।

১৪৪। রুই মাছের মুড়া দিয়া মুগের ডাইল।

ডাইল সিদ্ধের সময় তৎসহ পাকা রুই প্রভৃতি মাছের এবং চিঙড়ী মাছের মুড়া মিশাইবে। তৎপর নুণ, হলুদ, লঙ্কা বাটা, জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাও। ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গরম-মশল্লা এবং

রুচী হইলে পেঁয়াজ ও রশুন ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও। ইচ্ছা করিলে শেষে একটু আদা ছেঁচা এবং গরম-মশল্লা বাটা মিশাইতে পার।

বুট ও মশুরীর ডাইলেরও এইরূপ 'মুড়িঘণ্ট' রাঁধিতে পার।

১৪৫। মাংসের সহিত মুগের সূপ

(ক) হাঁড়ি করিয়া জলে মাংস সিদ্ধ কর। অর্দ্ধ সিদ্ধ হইলে তাহাতে ভাজা মুগের ডাইল ছাড়। সুসিদ্ধ হইলে তৎসহ মুণ, হলুদ, একটু চিনি ও বাটা ঝাল মিশাও। ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা, গরম-মশল্লা এবং রুচী হইলে পেঁয়াজ ও রশুন ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও। নামাইয়া আদা ছেঁচা ও ইচ্ছা করিলে কিছু গরম মশল্লা বাটা মিশাইতে পার।

বুট ও মশুরীর ডাইলও এইরূপে পাক করিতে পার।

(খ) হাঁড়ি করিয়া জলে খণ্ড খণ্ড মাংস সিদ্ধ কর। অর্দ্ধ সিদ্ধ হইলে মুগ ডাইল ছাড়। সুসিদ্ধ হইলে তৎসহ মুণ, হলুদ, একটু চিনি ও বাটা-ঝাল মিশাও। পরে সমস্ত উত্তমরূপে নাড়িয়া ন্যাকড়ায় ছাঁকিয়া যূষ বাহির করিয়া লও। ঘৃতে তেজপাত, গরম-মশল্লা এবং প্যাজ ও রশুন ফোড়ন দিয়া ঐ যূষ সম্বারা দাও। নামাইয়া একটু আদা ছেঁচা মিশাও।

বুট ও মশুরীর ডাইলও এই প্রকারে পাক করিতে পার।

১৪৬। ডিমের সহিত মুগের সূপ

ডাইল সিদ্ধ কর। সিদ্ধ হইলে মুণ হলুদ একটু চিনি ও বাটা ঝাল মিশাও। এই সময় পুরা-সিদ্ধ পক্ষীর ডিম্ব অর্দ্ধ খণ্ড করিয়া কাটিয়া ডাইলে ছাড়িয়া রাখ। পরে ঘৃতে তেজপাত, গরম-মশল্লা এবং প্যাজ ও রশুন ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও। নামাইয়া একটু আদা ছেঁচা মিশাও।

বুট ও মশুরীর ডাইল এইরূপে পাক করিতে পার।

১৪৭। মশুরীর ডাইল

মশুরীর ডাইল দুই প্রকারে প্রস্তুত হয়;—খাঁড়ী বা গোটা মশুরী ও ভাঙ্গা মশুরী। তন্মধ্যে খাঁড়ীই উত্তম। মুগের ডাইলের ন্যায় মশুরীর ডাইল পাক করিবে, তবে মুগের ন্যায় মশুরীর ডাইল বালুতে ভাজিয়া লইতে হয় না। মশুরীর ডাইলে প্যাঁজ, রশুন বা হিঙ ফোড়ন দিলে তবে উহার স্বাদ সমধিক পরিস্ফুট হয়। মুগের ন্যায় ইহাও গুরুপক করিয়া রাঁধা চলে। মশুরীর ডাইলের সহিত সচরাচর কোনও আনাজ ব্যবহৃত হয় না।

১৪৮। মাষ-কলাইর ডাইল

মুগের ন্যায় মাষকলাই বালুতে ভাজিয়া লইয়া পাক করিলে তবে তাহার স্বাদ উৎকৃষ্ট হয়। ডাইল সিদ্ধ করিয়া নুণ হলুদ মিশাও। কেহ কেহ এই ডাইলে হলুদ দেওয়া পছন্দ করেন না। ঘৃতে জিরা, মৌরী, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও। নামাইয়া আদা ছেঁচা মিশাও।

অপরাপর ফোড়নের সহিত হিঙ ফোড়ন দিলে এই ডাইলের স্বাদ অতি উপাদেয় হয়। মৌরী ফোড়ন এবং পশ্চাৎ আদা সংযোগ এই ডাইলের বিশেষত্ব।

ইহাও গুরুপক করিয়া রাঁধা চলে। তৎক্ষেত্রে সিদ্ধ ডাইলে বাটা ঝাল মিশাইতে হইবে এবং ইচ্ছা করিলে ফোড়নের সহিত অতিরিক্ত গরম-মশল্লা ফোড়ন দিবে।

সাধারণতঃ কোনও আনাজ এই ডাইলে দেওয়া যায় না এবং অম্ল সংযোগে পাকও সাধারণতঃ করা হয় না।

আশ কে (শুকান) পিঠা এই ডাইলের সহিত খাইতে ভাল।

১৪৯। বুটের ডাইল

মুগের ডাইলের ন্যায় বুটের ডাইল পাক করিবে। কিন্তু ইহা মুগকলাইর

ন্যায় বালুতে ভাজিয়া লইয়া পাক করিতে হইবে না। একটু চিনি না দিলে ইহার স্বাদ তেমন ভাল হয় না। ইহা প্রায়ই গুরুপক্ক করিয়া পাক করা হয় এবং ইহার মুড়ী-ঘণ্টাদিও চমৎকার হয়। তখন সিদ্ধ ডাইলে বাটা ঝাল এবং ফোড়নে অতিরিক্ত গরম-মশল্লা ব্যবহৃত হয়। তবে সাধারণতঃ ইহাতে প্যাঁজাদি ফোড়ন দেয় না। এই ডাইলে মাখিয়া লুচী খাইতে ভাল।

১৫০। মটরের ডাইল

মটর ডাইল দুই প্রকার। দেশী—ছোট দানা এবং পাটনাই—বড় দানা। দেশী অপেক্ষা পাটনাইর স্বাদই উৎকৃষ্টতর, কিন্তু দেশীরই সচরাচর 'পাট', 'বড়া', 'চাপড়ী' প্রভৃতি ভাজা হয় এবং 'বড়ীও' তদ্দ্বারাই দেওয়া হইয়া থাকে।

মটর ডাইল বালুতে বা ঘৃতে ভাজিতে হয় না। কাঁচা ডাইল জলে সিদ্ধ করিয়া নুণ মিশাও। ইহাতে হলুদ মিশান অনেকে পছন্দ করেন না। এই ডাইলে 'কাঁটা' ঘুরানও কর্ত্তব্য নহে। ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া সম্বারা দাও। এই ডাইলে প্যাঁজ প্রভৃতি সচরাচর ব্যবহৃত হয় না।

কাঁচা আম, আমের চুনা, তেঁতুল, আমড়া, করঞ্জা, চালিতা প্রভৃতি যোগে এই ডাইল অম্লস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া পাক করা খুব প্রচলন। অম্ল-ডাইল আম-আদা, আম্র-মুকুলাদি দ্বারা সুগন্ধি করিলে অতি উপাদেয় হয়। আমদা বটিয়া পশ্চাৎ মিশাইবে। আম-আদা দিলে একটু চিনি মিশাইবে। অম্ল ডাইলে ছুটো সরিষা ফোড়ন দিবে। সরিষা ফোড়ন দিলে জিরা তেজপাত ফোড়ন দিবে না। অম্ল দিয়া পাক করা ডাল আগুনের তাপে শুকাইয়া ঝুরঝুরে গোছ করিয়া লইলেই 'ডাইল-চড়চড়ী' প্রস্তুত হইল। তাহা পান্তা ভাতের সহিত মাখিয়া খাইতে ভাল।

বড় বা পাটনাই মটরের ডাইলও এই প্রকারে পাক করিবে। তবে সুসিদ্ধ করিয়া তাহাতে কাঁটা ঘুরাইতে পার।

ছোট মটর ডাইলে লাউ, মূলা, করিলা, গাবথোড়, কুমড়া, ডাঁটা প্রভৃতি আনাজ মিশাইয়া রাঁধা যাইতে পারে।

১৫১। খেঁসারীর ডাইল

ছোট মটরের ডাইলের ন্যায় খেঁসারীর ডাইল পাক করা চলে। কিন্তু ঘৃতের পরিবর্ত্তে তৈলে তেজপাতা, এবং শুক্না লঙ্কার পরিবর্ত্তে কাঁচা লঙ্কা এবং জিরার পরিবর্ত্তে মেথি ফোড়ন দিয়া এই ডাইল সম্বারা দিলে তবে ইহার স্বাদ উত্তম হয়। এতদুপরি তুটো সরিষার গুঁড়া ফোড়ন দিয়া সম্বারা দিলে ইহা 'তিত-ডাইল' হইবে। খেঁসারীর ন্যায় ছোট মটরও তিত স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া পাক করা হইয়া থাকে। তৎক্ষেত্রে এতদুভয় ডাইলের সহিত তিক্ত স্বাদ বিশিষ্ট কোন এক প্রকার সবজী মিশাইতে হইবে।

খেঁসারীর ডাইল সিদ্ধ করিতে প্রথমে আবশ্যকীয় সমস্ত জল সহ ডাইল জ্বালে উঠাইয়া দিবে। পরে জল ফুটিলে অল্পমাত্র জল হাঁড়িতে রাখিয়া অবশিষ্ট উঠাইয়া লইবে এবং ক্রমে ক্রমে এই তোলা জল পুনঃ ডাইলে খাওয়াইবে।

ছোট মটরের ন্যায় খেঁসারীরও বড়ি, বড়া, পাট, চাপড়ী, দলা প্রভৃতি প্রস্তুত হইতে পারে। মটরের ডাইলের ন্যায় আমাদা ও আম্র-মুকুলাদি সংযোগে খেঁসারীর ডাইলও পাক করা যাইতে পারে।

মূলা, গাবথোড়, করিলা প্রভৃতি আনাজ এই ডাইলের সহিত রাঁধা হয়।

১৫২। অরহরের ডাইল

অরহরের ডাইলও তুই প্রকার, দেশী—ছোট দানা ও পাটনাই—বড় দানা। তন্মধ্যে পাটনাই অরহরই খাইতে উত্তম। উভয়বিধ ডাইলই একই প্রকারে

পাক করিতে হয়। কাঁচা, বালুতে ভাজা এবং ঘৃতে ভাজা—এই ত্রিবিধ বিধানে অরহরের ডাইল রাঁধা হইয়া থাকে।

(ক) সাধারণতঃ যে প্রকারে অপরাপর ডাইল পাক করে কাঁচা ডাইল সেই প্রকারে পাক করিতে হয়। অর্থাৎ, কাঁচা ডাইল জলে সিদ্ধ করিয়া লইয়া তৎসহ নুণ, হলুদ ও একটু চিনি মিশাইয়া অথবা একটু গুরুপক্ক করিতে হইলে বাটাঝাল মিশাইয়া পরে ঘৃতে জিরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া এবং অধিক গুরুপক্ক করিতে হইলে তৎসহ আরও গরম মশল্লা ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দিবে। কাঁচা ডাইলে পেঁয়াজ, রশুন, অথবা হিঙ ফোড়ন দিয়া সম্বারা দিলে অতি উত্তম স্বাদ হয়। এই ডাইলে ঘৃত কিছু বেশী পরিমাণে দিতে হয় এবং লঙ্কাও কিছু অধিক পরিমাণে ফোড়ন দিলে তবে স্বাদ ভাল হয়। কাঁচা আম, আমের চূর্ণা বা করঞ্জাদি সহযোগে এই ডাইল অম্লস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া পাক করা যায়। তৎক্ষেত্রে জিরা তেজপাতের পরিবর্ত্তে লঙ্কার সহিত শুধু ভুটো সরিষা গুঁড়া ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দিবে।

কেহ কেহ এই ডাইলে আদৌ হলুদ দেওয়া পসন্দ করেন না। কাঁচা ডাইলে সচরাচর কোনও আনাজও মিশান হয় না।

(খ) অরহরের ডাইল ঘৃতে অথবা বালুতে ভাজিয়া লইয়া জলে সিদ্ধ কর। এই সময় কাঁটালবীচি, কষাণ ফলা বেগুণ অথবা কষাণ গোটা পটোল মিশাইতে পার। নুণ, হলুদ ও একটু চিনি মিশাও। ঘৃতে জিরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাইল সম্বারা দাও।

ভাজা অরহরের ডাইলে ভাত মাখিয়া বেগুণ প্রভৃতির 'পাট-ভাজার' সহিত খাইতে ভাল লাগে।

১৫৩। বোরা, বরবটি এবং শিম-বীচির ডাইল

বোরা, বরবটি এবং শিমের সুপক্ক বীজ লইয়া বালুতে ভাজ। পশ্চাৎ

জাঁতায় ভাঙ্গিয়া তাহার খোঁসা ঝাড়িয়া ফেলিয়া অপরাপর ডাইলের ন্যায় ডাইল র াঁধ। কাঁচা অবস্থায় ইহার ডাইল বাঁধিলে স্বাদ বিশ্রী হইবে। এই সব ডাইল ঘৃতে ভাজিয়াও র াঁধিতে পার।

ভাজা ডাইল জলে সিদ্ধ কর। নুণ, হলুদ ও একটু চিনি মিশাও। ঘৃতে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া সম্বারা দাও। সিদ্ধ ডাইলে ইচ্ছা করিলে একটু লঙ্কা এবং জিরা-মরিচ বাটা মিশাইতে পার।

১৫৪। মাছের সূপ, সুরুয়া বা আখ্‌নি

শিঙ্গী, মাগুর, শোল এবং চিঙড়ী প্রভৃতি মাছেরই সূপ ভাল হয়। মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া হাঁড়িতে শীতল জলে ছাড়িয়া জ্বালে উঠাইয়া দাও। নুণ, হলুদ, গোটা গোলমরিচ, আদা (থেঁতা) এবং রুচী হইলে পেঁয়াজ (থেঁতা) মিশাও। ধীরে ধীরে সিদ্ধ কর। সুসিদ্ধ হইয়া মাছ আউলাইয়া (এলিয়া) গেলে নামাও। মোটা নেকড়ায় ছাঁকিয়া লও। অতঃপর ঘৃতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া এই 'যূষ' সম্বারা দিয়া লও।

এই হইল সাদাসিদা পাৎলা সূপ। ইচ্ছা হইলে মাছের সহিত পটোল, ঝিঙ্গা প্রভৃতি বা হালি ফুলকোবি, সালগম, গাজর, সেলেরী প্রভৃতি আনাজ মিশাইয়া একত্রে সিদ্ধ করিয়া লইতে পার। এবং গরম মশল্লা, পেঁয়াজ (কুচি), রশুন প্রভৃতি ফোড়ন দিয়া সূপ গুরুপক্ক করিয়া লইতে পার।

ঘন বা 'মোটা' সূপ প্রস্তুত করিতে হইলে মাছের সহিত একত্রে আলু, যব (barley), সাগু (sago) প্রভৃতি সিদ্ধ করিতে পার, অথবা সূপ নামাইবার পূর্ব্বে কিছু পিঠালী মিশাইয়াও ঘন করিয়া লইতে পার।

সূপ সুন্দর পরিষ্কার পাৎলা জলের মত তরল অথচ উজ্জ্বল করিতে হইলে ধীরে ধীরে ফুটাইবে এবং মধ্যে মধ্যে কিঞ্চিৎ শীতল জলের প্রক্ষেপ দিয়া ফুট বন্ধ করিবে; তাহা হইলে যূষের গাদ বা ক্লেদ উপরে ভাসিয়া উঠিবে এবং

ঝাঁঝরা হাতার সাহায্যে তাহা ছাঁকিয়া উঠাইয়া ফেলিতে পারিবে। এই প্রকারে ক্রমে বার তিন চারি ছাঁকিয়া ফেলিলেই যূষ ক্রমে অনেকটা পরিষ্কার হইয়া আসিবে। তখন যূষে ফেলান আনাজ গুলি সব উঠাইয়া ফেলিবে এবং মৎস্য সুসিদ্ধ হইয়া এলিয়া গেলে জ্বাল হইতে হাঁড়ি নামাইয়া ঠাণ্ডা করিবে। এই সময় চিনির রসের গাদ কাটার ন্যায় পুনঃ গাদ কাটিয়া একখানা পুরু ন্যাকড়ার সাহায্যে ছাঁকিয়া 'যূষ বা ক্কাথ'টুকু লইবে। অতঃপর ঘৃতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা এবং গুরুপক করিলে তৎসহ গরম মশলা ও পেঁয়াজ, রশুনাদি ফোড়ন দিয়া তাহাতে এই যূষ সম্বারা দিবে। ইচ্ছা করিলে পুনরায় সূপ ছাঁকিয়া পোড়া ফোড়নাদি হইতে পৃথক করিয়া লইবে।

ইউরোপীয়গণ পক্ষীর ডিমের শ্বেতাংশের (হরিদ্রাংশ নহে) দ্বারা যূষ সাফ (clarify) করিয়া লইয়া থাকেন। মৎস্য মাংসাদি সুসিদ্ধ হইয়া এলাইয়া গেলে যখন জ্বাল হইতে নামান হয় তখন তাঁহারা উহা ঠাণ্ডা করিয়া তাহাতে পক্ষীর ডিমের শ্বেতাংশ মায় ডিমের খোলা উত্তমরূপে ফেটাইয়া লইয়া মিশান এবং সমস্ত উত্তমরূপে নাড়িয়া পুনঃ জ্বালে উঠাইয়া গরম করিয়া লয়েন। ইহাতে ডিমের শ্বেতাংশ তাপে দড়াইয়া গেলে যূষ জ্বাল হইতে নামাইয়া স্থির ভাবে রাখিয়া পুনঃ ঠাণ্ডা হইতে দেন। ইহাতে যূষে মিশ্রিত দড়ান ডিমের শ্বেতাংশ যূষের সমস্ত অবশিষ্ট গাদ ক্লেদাদি শোধনপুর্ব্বক লইয়া ক্রমে উপরিভাগে ভাসিয়া উঠিবে, অধিকন্তু যূষ ঠাণ্ডা হওয়া প্রযুক্ত ঐ সঙ্গে মৎস্য মাংসাদির মেদ বসাদিও দড়াইয়া উপরিভাগে ভাসিয়া উঠিবে। এক্ষণে পাৎলা 'নামদায়' বা পুরু ফ্লানেলে প্রস্তুত ছাঁকনায় এই যূষ ছাঁকিয়া লইলে উহা সুন্দর পরিষ্কার উজ্জ্বল টলটলে হইবে। অতঃপর পোড়া চিনির রঙ্গ (caramel) বা অপর কোনও প্রকার রঙ্গ মিশাইয়া আবশ্যক মত বাদামী (brown) বা অন্যবিধ রঙ্গ করিয়া লইবে। কিন্তু এখানে একটু বক্তব্য আছে;—ইউরোপীয়গণ অতঃপর আর এই ক্কাথ বা যূষ সম্বারা দিয়া সূপে

পরিণত করিয়া লয়েন না,—আমরা তাহা করিয়া থাকি। তাঁহারা বিভিন্ন প্রকারের সবজীর ও বাগানের মশল্লাদির সাহায্যে বিভিন্ন বাসের (flavour) যুষ রাঁধিয়া থাকেন এবং তৎপর তাহাতে পুনঃ বিভিন্ন প্রকারের অনুষঙ্গ (garnish) যোগ করিয়া বিবিধ পদবীর soup প্রস্তুত করিয়া লয়েন।

১৫৫। মাংসের সূপ, সুরুয়া বা আখ্‌নি

মাংস খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া লইয়া এবং মজ্জাগর্ভ হাড়গুলি ফাটাইয়া লইয়া হাঁড়িতে শীতল জলে ছাড়িয়া পশ্চাৎ জ্বালে উঠাইয়া দাও। মাছের সূপের ন্যায় সূপ রাঁধ। বলা বাহুল্য মৎস্য অপেক্ষা মাংসের সূপেরই সমধিক প্রচলন।

মৎস্য মাংসাদি শীতল জলে ছাড়িয়া ঐরূপ ক্রমে গরম করিয়া সিদ্ধ করিবার তাৎপর্য্য এই যে, তাহা হইলে মাংসের সমুদয় ক্বাথ বাহির হইয়া আসিবে। কিন্তু মাংসাদি প্রথমেই উষ্ণ জলে ছাড়িলে উত্তাপে মাংসের উপরিভাগ কঠিন হইয়া গিয়া ভিতর হইতে ক্বাথ বাহির হইবার প্রতিবন্ধক ঘটাইবে। 'ভাজি' অধ্যায়ে কাঁচা ও উত্তপ্ত তৈলাদিতে মৎস্য মাংস ছাড়িবার প্রভেদের যে বিচার করা হইয়াছে তাহা দ্রষ্টব্য। কাঁচা জলে বা তৈলাদিতে মাছ মাংস ছাড়িলে এলিয়া যায় বলিয়া সিদ্ধ ও ভাজিবার মৎস্য মাংসাদি উপযুক্ত রূপে উত্তপ্ত জলে বা তৈলাদিতে ছাড়িতে হয় তবে তাহা গোটা থাকে এবং তাহার স্বাদও ঠিক থাকে, সুতরাং যে উদ্দেশ্যে মৎস্য মাংসাদি সিদ্ধ বা ভাজা হয় তাহা তাহাতেই সফল হয়। কিন্তু সূপের উদ্দেশ্য ঠিক তার বিপরীত, অর্থাৎ সূপে মৎস্য মাংসাদির ক্বাথটুকুরই প্রয়োজন—মাংসের প্রয়োজন নাই, সুতরাং যাহাতে এই প্রয়োজনটুকু সিদ্ধ হয় তাহাই অনুষ্ঠেয়। ক্বাথ বাহির করিয়া লইবার পর সূপে যে মৎস্য মাংসাদি অবশিষ্ট রহিবে চাকিয়া দেখিলেই দেখা যাইবে যে তাহা বিস্বাদ ও ছোবা

ছোবা সুতরাং কুভক্ষ্য। এই নিমিত্তই বঙ্গদেশীয় রন্ধনে যাবতীয় ব্যঞ্জন প্রথমে উত্তপ্ত ঘৃতে বা তৈলে কষাইয়া বা আংসাইয়া (সাঁৎলাইয়া) লইয়া তবে তাহা প্রয়োজন মত অল্লাধিক জলে সিদ্ধ করা হয়। এই নিমিত্ত তখন কাঁচা জল দিলেও পূর্ব্বে কষান থাকা প্রযুক্ত আনাজ মৎস্যাদির স্বাদের ব্যত্যয় বা বিকৃতি ঘটে না। তত্রাচ মাংসের 'কালিয়া' রন্ধনে পুনঃ উত্তপ্ত জল দিবার ব্যবস্থা আছে। ইলিশাদি তৈলাক্ত কোমল মৎস্য রন্ধনে যদিও তৈলাদিতে মৎস্য না কষাইয়া কাঁচা মাছই একছের জলে ছাড়িবার ব্যবস্থা আছে, কিন্তু ঐ জল সম্যক না ফুটিলে তাহাতে মৎস্য ছাড়া নিষিদ্ধ।

অস্মদ্দেশে এক রোগীর পথ্য ব্যতীত সচরাচর মৎস্য মাংসাদির স্থপ রাঁধা হয় না সম্ভবতঃ তন্নিমিত্ত কেবল ডাইলের স্থপই 'স্থপ' আখ্যা প্রাপ্ত হইয়াছে।

খেচরান্ন বা খিঁচুড়ি।

চাউলে ও ডাইলে এক সঙ্গে লুণ ও হলুদ যোগে সিদ্ধ করিয়া পরে ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া সম্বারা দিয়া লইলেই খিঁচুড়ি পাক হইল।

খিঁচুড়ি মোটামুটি দুই শ্রেণীতে বিভক্ত করা যাইতে পারে। ঢালা খিঁচুড়ি ও ভুনি (ভাজা) খিঁচুড়ি। উপরে যাহা লিখা হইল, তাহা ঢালা খিঁচুড়ি সম্বন্ধে। ভুনি খিঁচুড়িতে ঘৃতে তেজপাত, (জিরা, লঙ্কা) ও গরম মশল্লাদি ফোড়ন দিয়া ডাইল ছাড়িয়া পূর্ব্বে আংসাইয়া অর্থাৎ ভাজিয়া লইতে হয়। তৎপর চাউল ছাড়িয়া এবং পশ্চাৎ জল ঢালিয়া দিয়া লুণ (হলুদ) সহ সিদ্ধ করতঃ জল শুকাইয়া লইলেই ভুনি খিঁচুড়ি পাক হইল।

সাধারণতঃ বালুতে ভাজা মুগ বা মাষকলাইর ডালের খিঁচুড়িই উত্তম বিবেচিত হইয়া থাকে। মশুরি এবং অরহর ডালেরও খিঁচুড়ি হইয়া থাকে। জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন ব্যতিরেকে পেঁয়াজ, রশুন অথবা হিঙ এবং

তৎসহ আরও অতিরিক্ত গরম মশল্লা ফোড়ন দিয়া খিঁচুড়ি রাঁধিলে আরও গুরুপাক হইবে। মাষ-কলাইর ডালের খিঁচুড়িতে দুটো মৌরি ফোড়ন দেওয়া অবশ্য কর্ত্তব্য এবং পেঁয়াজের পরিবর্ত্তে তাহাতে হিঙ ফোড়ন দিতে হইবে। খিঁচুড়ি মাত্রেই পশ্চাৎ কিছু আদা ছেঁচা মিশান প্রয়োজন, বিশেষতঃ মাষকলাইর ডালের খিঁচুড়িতে আদা ছেঁচা অবশ্যই মিশাইতে হইবে।

ইচ্ছা করিলে খিঁচুড়ির সহিত সিদ্ধের সময় গোটা আলু, গোটা পেঁয়াজ এবং কিস্‌মিসাদি এবং সিদ্ধ পর বাটা ঝালও মিশান যাইতে পারে। অনেক দেশে খিঁচুড়িতে আরও বহু জিনিষ যথা—শশা কাঁকুড়ের বীচি, নারিকেল-কুরা প্রভৃতি মিশাইয়া থাকে; কিন্তু আমাদের দেশে খিঁচুড়ি বিশেষ জটিল করিয়া রাঁধা প্রচলিত নাই।

১৫৬। মুগের ডালের খিঁচুড়ি

বালুতে ভাজা উৎকৃষ্ট সোণামুগের ডাইল দুই ভাগের সহিত এক ভাগ উত্তম মিহি চাউল (উষ্ণ বা আতপ) লও। হাঁড়িতে প্রথমে চাউল সিদ্ধ উঠাইয়া দাও। ফুটিলে তবে ডাইল ছাড়। নুণ হলুদ দাও। একটু চিনি দাও। ইচ্ছা করিলে গোটা কয়েক গোল আলু ছুলিয়া চাউল ডাইলের মধ্যে ছাড়িয়া সিদ্ধ করিতে পার এবং গোটা পেঁয়াজ ও দুটো কিস্‌মিসাদিও ঐ সঙ্গে হাঁড়িতে ফেলিতে পার। জল এমন পরিমাণে দিবে যাহাতে অতিরিক্ত না হয় অথচ কমও না পড়ে, অর্থাৎ যাহাতে চাউল ডাইল সুসিদ্ধ হইবে অথচ খিঁচুড়ি ঝপ্‌ঝপে কিম্বা শুক্‌না শুক্‌না না হইয়া থক্‌থকে গোছ হইবে। সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া অপর হাঁড়িতে ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ পেঁয়াজ, রশুন ও গরম মশল্লা ফোড়ন দিয়া সিদ্ধ চাউল-ডাইল সম্বারা দাও। সম্বারা দিয়াই হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দিবে। একটু পরে নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। একটু আদা ছেঁচা ও গাওয়া ঘি মিশাও।

বাটা ঝাল মিশাইতে ইচ্ছা করিলে চাউল ডাইল সিদ্ধ পর তৎসহ জিরা-মরিচ বাটা মিশাইয়া লইবে।

ঈষদম্ল দহি দিয়া মাখিয়া ভাজা মাছ, শাক ও বেগুণাদির সহিত এই খিঁচুড়ি খাইতে ভাল। বেগুণ ডুমাকারে ঘৃতে ভাজা হইলেই ভাল হয়।

খিঁচুড়িতে চাউল অপেক্ষা ডাইলের ভাগ অধিক (দ্বিগুণ) হইলে তবে আস্বাদন ভাল হয়।

১৫৭। মাষকলাই ডাইলের খিঁচুড়ি

মুগ অপেক্ষা অনেকে মাষকলাইর ডাইলের খিঁচুড়িই অধিক সুস্বাদু বিবেচনা করেন। অবশ্য ইহা ব্যক্তিগত রুচির উপর নির্ভর করে। ইহাতেও বালুতে ভাজা দুই ভাগ উৎকৃষ্ট মাষকলায়ের ডালের সহিত এক ভাগ চাউল লইবে। ডাইল আগে সিদ্ধ উঠাইয়া দাও। ফুটিলে চাউল ছাড়। নুণ হলুদ দাও, একটু চিনি দাও। সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া রাখ। মাষকলায়ের ডালের খিঁচুড়ি একটু ঢল্‌ঢলে গোছ থাকিবে। অপর হাঁড়িতে ঘৃতে জিরা, তেজপাতা, লঙ্কা, মৌরি এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ কিছু হিঙ ফোড়ন দিয়া সিদ্ধ চাউল-ডাইল সম্বারা দাও। ফুটিলে নামাইয়া আদা ছেঁচা ও গাওয়া ঘি মিশাও। এই খিঁচুড়ির সহিতও আলু এবং জিরা-মরিচ বাটা মিশাইতে পার।

এই খিঁচুড়িও ঈষদম্ল দধি ও ঘৃত দিয়া মাখিয়া মটর শাক ভাজা ও ঘৃতে ডুমা-কুটা বেগুণ ভাজা দিয়া খাইতে ভাল।

১৫৮। মশুর ডাইলের খিঁচুড়ি

মুগের ডাইলের খিঁচুড়ির ন্যায়ই ইহা রাঁধিবে। ইহাতে পেঁয়াজ, রশুন ফোড়ন দিলে তবে ইহার স্বাদ উত্তম হইবে। ইহাতেও জিরা-মরিচ বাটা মিশাইতে পার।

১৫৯। অরহর ডাইলের খিঁচুড়ি

মুগের ডাইলের খিঁচুড়ির ন্যায় ইহাও রাঁধিবে। ইহাতেও পেঁয়াজ বা হিঙ এবং অধিক পরিমাণে লঙ্কা ফোড়ন দিলে তবে ইহার স্বাদ উত্তম হইবে। ইহাতে ঘৃত কিছু অধিক পরিমাণে দেওয়া প্রয়োজন।

অরহর ডাইলের খিঁচুড়ি প্রায় বাটা ঝাল দিয়া রাঁধা হইয়া থাকে। লঙ্কা ও জিরা-মরিচ বাটা চাউল ডাইল সিদ্ধ করিবার পরে মিশাইবে। এই খিঁচুড়িও ঈষদম্ল দধি মাখিয়া খাইতে ভাল।

১৬০। ভুনি খিঁচুড়ি

মুগের ডালেরই ভুনি খিঁচুড়ি উত্তম হইয়া থাকে। ঘৃতে পেঁয়াজ কষাইয়া লাল করিয়া উঠাইয়া রাখ। জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া ডাল ছাড়। আংসাও অর্থাৎ ভাজ। ভাজা ঠিক হইলে চাউল ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া জল দাও। ফুটিলে কষান আলু বা ফুলকোবি মিশাইতে পার। নুণ হলুদ দাও। একটু চিনি দাও। সিদ্ধ হইলে উনানের উপর হইতে হাঁড়ি উঠাইয়া অল্প আঁচে দমে রাখিয়া দাও। জল মরিয়া গেলে নামাও। এক্ষণে পেঁয়াজ ভাজা, বাদাম পেস্তাকুচা ভাজা ও কিস্‌মিস ভাজা এবং ইচ্ছা করিলে পুরা-সিদ্ধ পক্ষীডিম্ব কাটিয়া উপরে ছড়াইয়া দিয়া পরিবেশন কর।

ইহার সহিত কোন প্রকারের (বৈদেশিক) শুষ্ককারি যথা 'কান্ট্রি-কাপ্তান কারি' এবং কাবাবাদি খাইতে ভাল।

১৬১। চিড়ার খিঁচুড়ী (বারাণসী)

উত্তম মিহি চিড়া লও। দহি, গরম মশলার গুঁড়া, আমের চূণা ও নুণ দিয়া মাখিয়া ঢাকিয়া রাখ। এক্ষণে মটরশুটী, আলু, বেগুণ ও ফুল-

কোবি লইয়া, মটরশুটী বাদে অপর আনাজগুলি কুচি কুচি করিয়া কুট। কড়াতে ঘৃতে সা-জিরা (অথবা জিরা) লঙ্কা, হিঙ ও রাই-সরিষা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। হলুদ দাও। মাথা চিড়া ছাড়। সমস্ত নাড়িয়া মিশাইয়া দিয়া ঢাকিয়া দাও। মধ্যে মধ্যে ঢাকন উঠাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া দিয়া পুনঃ ঢাকিয়া রাখিবে। বেশ মোলায়েম হইলে নামাইয়া গরম মশল্লা ও ঘৃত মিশাও। ইহাতে আদৌ জল দিতে হইবে না, বেগুণ ও ফুলকোবি কুচা হইতে আংসান কালে যে জল বাহির হইবে ঢাকিয়া আংসাইবার নিমিত্ত ঐ জলেই চিড়া যথেষ্ট সিদ্ধ হইয়া যাইবে।

নবম অধ্যায়।

জিরা-পর্ব্ব।

(২) ঘণ্ট (নিরামিষ) বা বেস্বরী

আনাজ মিহি করিয়া কুটিয়া লইয়া ঘৃতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া উত্তমরূপে আংসাইয়া লইয়া তাহাতে নুণ, হলুদ ও বাটা ঝাল মিশাইয়া কষান নিরামিষ বা আমিষ অনুষঙ্গ সহ জলে সিদ্ধ করতঃ সমস্ত বেশ করিয়া ঘাঁটিয়া মিশাইয়া তাহাতে পর্য্যাপ্ত পরিমাণে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া শুক্না শুক্না অথচ নসনসে গোছ করিয়া নামাইলে ঘণ্ট প্রস্তুত হইল।

নিরামিষ ঘণ্টকে এতদ্দেশে অনেক সময়ে বেস্বরী বলা যায়।

সাধারণতঃ এক প্রকার আনাজেই বেস্বরী রাঁধা হয়, তবে কোন কোন ক্ষেত্রে একাধিক আনাজও ব্যবহৃত হইয়া থাকে। কিন্তু কেবল মাত্র মাছের একায়েক ঘণ্ট রাঁধা কৈ দেখা যায় না। নিরামিষ ঘণ্টে মটরের বড়ী, ফুল-বড়ী, খেঁসারী বা মটর ডাইলের চাপড়ী ভাজি, মটর ডাইলের বড়া ভাজি, মটর ডাইলের পানি দলা (জল-বড়া), ও বালুতে ভাজা মুগ ও মাষ ডাল, মাষকলাইর কুমড়া-বড়ী এবং ছোলা প্রভৃতি অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হয়। আমিষ

ঘণ্টে রুই প্রভৃতি মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা, শোল মাছের মুড়া-কাঁটা, আইরাদি মাছ, ইলিশ মাছ, চিঙড়ী মাছ প্রভৃতি অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। সুতরাং আমিষ ও নিরামিষ ঘণ্টের পার্থক্য কেবল এই অনুষঙ্গ ভেদে। নিরামিষ ঘণ্টে একটু মিষ্টরস (চিনি) মিশাইতে হয়, আমিষ ঘণ্টে তাহা হয় না। আমিষ ঘণ্টে জিরা-মরিচ বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, তেজপাত বাটা প্রভৃতি সর্ব্বপ্রকার বাটা ঝালই মিশাইতে হয়। নিরামিষ ঘণ্টে কেবল মাত্র জিরা-মরিচ বাটা দিলেই যথেষ্ট হয়; ধনিয়া বাটা এবং ক্ষেত্রবিশেষে লঙ্কা বাটা এবং লঙ্কা ফোড়ন পর্য্যন্ত বাদ দেওয়া যাইতে পারে। নিরামিষ ঘণ্ট ঘৃতে আংসাইলেই ভাল হয়, নচেৎ নামাইয়া পরে একটু গাওয়া ঘি মিশাইবে। আমিষ ঘণ্টে ঘৃতের কোন প্রয়োজন নাই। মোচা, ফুলকোবি, বাঁধাকোবি প্রভৃতির নিরামিষ ঘণ্টে পশ্চাৎ কিছু গরম মশল্লা বাটা মিশাইলে তবে তাহার স্বাদ উৎকৃষ্ট হয়, নচেৎ সচরাচর ঘণ্টে গরম মশল্লা বাটা মিশান হয় না। আমিষ ও নিরামিষ উভয়বিধ ঘণ্টে বিশেষতঃ নিরামিষ ঘণ্টে, কোন কোন ক্ষেত্রে পশ্চাৎ তিল, পোস্ত অথবা নারিকেল কুড়া বাটা মিশাইবার ব্যবস্থা আছে। কিন্তু ঘণ্টে কদাপি পশ্চাৎ সরিষা বাটা বা আদা বাটা মিশান হয় না। ঘণ্টে সরিষা ফোড়ন নিসিদ্ধ এবং গরম মশল্লা ও পেঁয়াজাদি ফোড়নও অতি বিরল।

ঘণ্টের আনাজ মিহি করিয়া কুটিয়া লইবে এবং তাহা কিঞ্চিৎ অধিক ঘৃত বা তৈলে উত্তমরূপে (কিন্তু ছেঁচকীর ন্যায় অতিরিক্তরূপে নহে) আংসাইয়া লইবে, তবে ঘণ্ট শেষ পর্য্যন্ত বেশ লপেট গোছের হইবে। অনেক স্থলে আবার এই নিমিত্ত আনাজ বিশেষের সহিত কিছু লাফা বেগুণ বা বিলাতী কুমড়া মিহি করিয়া কুটিয়া মিশাইয়া দেওয়া হয়। ঘণ্ট লপেট করিবার নিমিত্ত সিদ্ধ পর সমস্ত উত্তমরূপে ঘাঁটিয়া মিশাইয়া লইবে এবং তৎপর অপেক্ষাকৃত বেশী পরিমাণে পিঠালী মিশাইবে। তবে সমস্তটা বেশ মিলিয়া

মিশিয়া আঁটিয়া গিয়া শুষ্ক অথচ গদগদে নসনসে গোছ হইবে। নচেৎ জলে ঝপঝপে এড়া এড়া ঢীলা গোছ ঘণ্ট অখাদ্য হইবে ইহা স্মরণ রাখিবে।

১৬২। লাউর বেস্বরী

লাউ চারি অঙ্গুলী পরিমিত লম্বা সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও। ফুল-বড়ী অথবা কুমড়া বর্জ্জিত মটরের বড়ী তেলে কষাইয়া রাখ। (লাউ ও কুমড়া 'একত্র করিতে নাই এইজন্য কুমড়া বড়ী পর্য্যন্ত লাউয়ে দেয় না।) ঘৃতে বা তেলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। অথচ খুব বেশী আংসাইও না তাহা হইলে লাউ-ছেঁচকীর লাউর ন্যায় লাল্চে হইয়া যাইবে। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। কিছুক্ষণ ফুটিলে ভাজা ফুল-বড়ী ছাড়। অল্প পরিমাণে জিরা-মরিচ বাটা দাও। প্রকাশ থাকে যে, লাউর ঘণ্টে অধিক পরিমাণে বাটা ঝাল দিতে হয় না। অনন্তর একটু চিনি এবং জল শুকাইয়া আসিলে অনেকটা পিঠালী দিয়া আঁটিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নস্নসে গোছ করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

ফুল-বড়ীর পরিবর্ত্তে মুগের ডাইল, বুট, বা মটর ডাইলের চাপড়ী ভাজা এবং নারিকেল কুড়াদি অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিতে পার।

১৬৩। বাঁধা-কোবির ঘণ্ট

বাঁধাকোবি কুচাইয়া কুটিয়া লও। আলু ছোট ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। কলাই শুঁটী ছাড়াইয়া রাখ। ঘৃতে বা তেলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কোবি ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। বুড়া কোবি হইলে পূর্ব্বে একটু ভাপ দিয়া লইয়া আংসাইবে। এই সময় তেজপাতাগুলি বাছিয়া উঠাইয়া রাখিবে নচেৎ তাহা ভাঙ্গিয়া কুটা কুটা হইয়া তরকারীতে মিশিয়া যাইবে এবং ভোজনকালে অসুবিধা হইবে। নুণ হলুদ ও জিরা-মরিচ বাটা জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। এক্ষণে তেজপাতাগুলি পুনঃ ছাড়িতে

পার। ফুটিলে কষান আলু ও কলাই শুঁটীগুলি ছাড়। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। পরে অনেকটা পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নসনসে করিয়া নামাও। একটু গরম মশলা বাটা ও গাওয়া ঘৃত মিশাও।

ফুল-কোবির, শালগমের, ওলকোবির ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিতে পার।

১৬৪। শিমের বেস্বরী

শিম মিহি করিয়া কুটিয়া লও। তেলে মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া রাখ। পরে তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শিম ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা বড়ী ভাঙ্গিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি মিশাও। বাটা ঝাল দাও। পরে পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

ডুমুরের, কাঁকরোলের, বেগুণের এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধিবে। ডুমুর কুটিয়া একটু ভাপ দিয়া লইবে। আবার শিম-বেগুণ, মূলা-বেগুণ প্রভৃতির একত্রেও ঘণ্ট বাঁধা হইয়া থাকে। থোড়ের বেস্বরীও এই প্রকারে রাঁধিবে, কেবল থোড় কুটিয়া তাহাতে একটু নুণ মাখিয়া চিপিয়া লইবে।

১৬৫। শিম-বেগুণে ঘণ্ট

শিম মিহি করিয়া এবং বেগুণ অপেক্ষাকৃত একটু পুরু পুরু করিয়া কুটিয়া লও। মাষকলাই বড়ী তেলে ভাজিয়া তোল। উপরুক্ত বিধানে উভয়ে একত্রে ঘণ্ট রাঁধ।

মূলা-বেগুণে, শিম-বেগুণ-মূলায় এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধিবে।

১৬৬। স্কোয়াসের ঘণ্ট

স্কোয়াস মিহি করিয়া কুটিয়া লও। তেলে মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া তোল। শিমের বেস্বরীর ন্যায় রাঁধ। স্কোয়াসের সহিত ফুলকোবি, কলাইশুটী প্রভৃতি বিশেষতঃ বেগুণ মিশাইয়া একত্রেও ঘণ্ট রাঁধিতে পার।

মটরশুটীর পরিবর্ত্তে মাষকলাইর বড়ী, বুট এবং নারিকেল কুরা প্রভৃতিও অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে।

শুধু মটরশুটীর বা তৎসহ বড়ি মিশাইয়া এই প্রকারে বেস্বরী রাঁধিবে। নেয়াপাতি নারিকেল-শাঁসেরও এইরূপে বড়ীযোগে বেস্বরী রাঁধিবে।

১৬৭। গোল-আলুর ঘণ্ট

আঁলু সিদ্ধ করিয়া ছানিয়া লও। মাষকলাইর বড়ী তেলে ভাজিয়া লও। তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা এবং ইচ্ছা করিলে ত্বটো মৌরী ও হিঙ ফোড়ন দিয়া আলু ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া অল্প জল দাও। ফুটিলে ভাজা বড়ী ভাঙ্গিয়া ছাড়। বাটা ঝাল ছাড়। একটু চিনি দাও। আলুতে পিঠালী দেওয়ার বিশেষ আবশ্যক নাই। জল শুকাইয়া নসনসে গোছ হইলে নামাও। একটু ঘি মিশাও। আলু তেলে ছাড়িয়া পরে তেজপাতা উঠাইয়া রাখিবে এবং পরে জল দেওয়া পর পুনঃ মিশাইবে।

আনাজি কলা, ওল, মান, লাল আলু, গড় আলু, শালুক, বইকচু প্রভৃতির এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধিবে।

১৬৮। পালঙ শাকের ঘণ্ট

পালঙশাক খুব মিহি কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া লও। এতৎসহ কিছু বেগুণ ও শলুপ শাক কুচাইয়া লও। বেগুণ মিশাইলে তবে শাকের ঘণ্ট শেষ পর্য্যন্ত বেশ নসনসে হইবে এবং শলুপে পালঙ্গ শাকের ত্বর্গন্ধ দূর করিবে। আবার ইচ্ছা করিলে বথুয়া শাকও কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া ইহার সঙ্গে মিশাইতে পার। মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া রাখ। তেলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। খানিক আংসাইয়া বেগুণ ছাড়। সমস্ত উত্তমরূপে আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা বড়ী

ভাঙ্গিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইয়া জল মরিয়া আসিলে বাটা ঝাল ও প্রচুর পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও। একটু ঘি মিশাও।

বালুতে ভাজা মুগ বা মাষকলাইর ডাইলও অনুষঙ্গরূপে ইহার সহিত ব্যবহার করিতে পার।

শুধু বথুয়া শাকেরও বেগুণ ও শলুপ যোগে এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধিবে।

১৬৯। মটর শাকের ঘণ্ট

মটব শাক কুচি কুচি করিয়া কুট। তৎসহ বেগুণ ও শলুপ শাক কুচি কুচি করিয়া মিশাও। ইচ্ছা করিলে এতৎসহ শিমও কুচি কুচি করিয়া মিশাইয়া লইতে পার। পালঙ শাকের ঘণ্টের ন্যায়, মাষকলাইর বড়ী কিম্বা ভাজা মুগ বা মাষ ডাইল অনুষঙ্গ যোগে, প্রচুর পিঠালী দিয়া ঘণ্ট রাঁধ।

আশ্কে পিঠার সহিত এই ঘণ্ট খাইতে ভাল।

খেঁসারীর শাক, মূলা শাক, কল্মী শাক, ডাঁটা শাক এবং কচুর মাইঝ পাতার এইরূপে ঘণ্ট রাঁধিবে। খেঁসারীর শাক ধীরে ধীরে আংসাইবে, নচেৎ অম্ল-স্বাদবিশিষ্ট হইবে। ডাঁটা শাকের এবং কচুর মাইঝ পাতার ঘণ্টে পিঠালীর পরিবর্ত্তে মটর ডাইল বাটা জল দিয়া তরল করিয়া লইয়া ফেনাইয়া ধীরে ধীরে ঢালিয়া দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া মিশাইবে। ইহাতে ঘণ্ট মজিয়া বেশ আটা আটা মত হইবে।

১৭০। সজিনা ফুলের বেস্বরী

সজিনা ফুল বাছিয়া লইয়া ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেল। বেগুণ মিহি করিয়া কুটিয়া লও। মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া তোল। তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ফুল ও বেগুণ ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা বড়ী ভাঙ্গিয়া ছাড়। সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নসনসে করিয়া নামাও। একটু ঘি মিশাও।

বালুতে ভাজা মুগ ও মাষ ডাইলও অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিতে পার। বকফুল ও কাঞ্চন ফুলের কলির ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিবে।

১৭১। মোচার ঘণ্ট

মোচার খোলা ছাড়াইয়া অভ্যন্তরের ফুল-কলার ফুলটুকু কাটিয়া ফেলিয়া কলা কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া লও। একটু ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেল। পরে নুণ, হলুদ সহ ছানিয়া লও। তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ছানা মোচা ছাড়। আংসাও। (প্রকাশ থাকে যে, মোচা অতিরিক্ত আংসাইলে চিমড়াপানা হইয়া যায়)। জল দাও। ফুটিলে বালুতে ভাজা মুগ বা মাষকলাইর ডাইল মিশাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। বাটা ঝাল মিশাও। পরে পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও। একটু ঘৃত ও গরম মশল্লা বাটা মিশাও। মোচার ব্যঞ্জনে একটু গরম মশল্লা দিলে তবে তাহার আস্বাদন উত্তম হয়।

ইহাতে মাষকলাইর বড়ীও অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিতে পার। মোচার ঘণ্টে পশ্চাৎ নারিকেল কুড়া দিলে চমৎকার হয়।

গাবরে কচি পাতা ভাপ দিয়া লইয়া তদ্দ্বারা ভাজা মুগ, মাষকলাইর ডাল বা মাষকলাইর বড়ী যোগে এইরূপে সুন্দর বেস্বরী রাঁধা যাইতে পারে।

১৭২। পটোল অথবা ঝিঙ্গার বেস্বরী

কচি পটোল অথবা কচি ঝিঙ্গার বীচি ফেলিয়া মিহি করিয়া কুটিয়া লও। মাষকলাইর বড়ী, মুগ বা মাষ ডাইল যোগে শিমের ঘণ্টের ন্যায় ঘণ্ট রাঁধ।

১৭৩। মিঠা (বিলাতী) কুমড়ার বেস্বরী

পাকা বিলাতী কুমড়া ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। বুট ভিজাইয়া রাখ। তৈলে জিরা, তেজপাত, তুটো কালজিরা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া

বিলাতী কুমড়া ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে বুট ছাড়। (অথবা ভাজা মাষ কলাইর ডাইল বা কষান বড়ী ভাঙ্গিয়া ছাড়িতে পার।) সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও একটু মিষ্ট দাও। পরে পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নস্‌নসে করিয়া নামাও। একটু ঘি মিশাও।

১৭৪। ছাঁচি কুমড়ার বেস্বরী

কচি ছাঁচি কুমড়া মিহি করিয়া কুটিয়া লও। মটর ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া বাটিয়া চাপড়ী প্রস্তুত করিয়া তেলে ভাজিয়া লও। তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা চাপড়ী ভাঙ্গিয়া মিশাও। সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল এবং তিল বাটা ও পিঠালী (তিল-পিঠালী) দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও। এই বেস্বরীকে কুমড়ার চাপড়-ঘণ্টও কহে।

মটরের ডাইলের চাপড়ী ভাজার পরিবর্ত্তে মাষকলাইর বড়ী ভাজা, মুগ, মাষ অথবা ভিজান বুট অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে অর্থাৎ চাপড়ী ভাজা না মিশাইলে আর তিল বাটা দিতে হইবে না। শুধু পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া নামাইবে। তবে চাপড়ী ভাজা ও তৎসহ তিল বাটা যোগে ছাঁচি কুমড়ার বেস্বরীর যেরূপ আস্বাদন হইবে অন্যবিধ অনুষঙ্গাদি যোগে সেরূপ হইবে না। তিলবাটার পরিবর্ত্তে পোস্তদানা বাটা ব্যবহার করিতে পার। শশার বেস্বরী এই প্রকারে রাঁধিবে।

১৭৫। কচু-ডাঁটার বেস্বরী

কচুর মাইঝ পাতার ডাঁটা এবং খুব কচি পাতার ডাঁটার ঘণ্ট রাঁধিতে হয়। ডাঁটাগুলি চারি অঙ্গুলী পরিমিত করিয়া কুটিয়া লইয়া ভাপ দিয়া জল

গালিয়া ফেল। বুট ভিজাইয়া রাখ। তৈলে (জিরা), তেজপাত, কালজিরা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাঁটা ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ সহ জল দাও। ফুটিলে বুট ছাড়। সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও একটু মিষ্ট দাও। পরে প্রচুর পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও। একটু ঘি মিশাও।

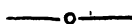
মাষকলাইর ডাইল ও পরিশেষে নারিকেল কুড়া অনুষঙ্গাদি রূপে ব্যবহৃত হইতে পারে।

সরুচাকলীর সহিত কচুর ঘণ্ট খাইতে ভাল।

১৭৬। না'লের ঘণ্ট বা বেস্বরী

শালুক ফুলের নালের ঘণ্ট নারিকেল কুড়া বা বুট যোগে কচুশাকের ঘণ্টর ন্যায় রাঁধা হইয়া থাকে। তবে ইহাতে কালজিরা ফোড়ন বাদ দিতে পার।

দুর্গোৎসবে বিজয়া-দশমীর দিনে পান্তা ভাত সহ না'লের বেস্বরী দ্বারা 'মা'র ভোগ দেওয়া হইয়া থাকে।

—o—

ঘণ্ট—(আমিষ)

১৭৭। রুই মাছের মুড়া-কাঁটা দিয়া লাউর ঘণ্ট

কতকগুলি আনাজ আছে যথা—লাউ, বাঁধা-কোবি, স্কোয়াস, পালঙ শাক প্রভৃতি এবং চিড়া, খৈ প্রভৃতি, যাহার সহিত রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা দিয়া ঘণ্ট রাঁধিলে ভাল খাপ খায়, আবার আর কতকগুলি আনাজ আছে যথা—কচি ছাঁচী কুমড়া, শশা, কচুডাঁটা, বইকচু, আনাজি কলা প্রভৃতি, যাহার সহিত ইলিশ মাছের ঘণ্ট রাঁধিলে ভাল খাপ খায়। কতকগুলি আনাজ আছে যথা—আলু, ফুলকোবি, বিলাতী কুমড়া প্রভৃতি, যাহার ঘণ্ট

রুই অথবা ইলিশ যে কোন মাছের সহিত রাঁধা যাইতে পারে। আবার লাউ, বিলাতী কুমড়া, শশা, ফুল কোবি, বাঁধা কোবি, স্কোয়াস প্রভৃতির সহিত কাঁকড়া বা চিঙড়ী মাছের ঘণ্ট রাঁধিলে চমৎকার হয়। আবার পালঙ শাকের ঘণ্টে রুই বা শোল মাছের মুড়া-কাঁটা ভাল মজে।

রুই মাছের মুড়া, কাঁটা, গাদা প্রভৃতি লইয়া নুণ হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ। লাউ সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও। (কিছু বিলাতী কুমড়া সরু সরু করিয়া কুটিয়া লাউর সহিত মিশাইয়া ঘণ্ট রাঁধিলে লাউর ঘণ্ট মজে ভাল। কিন্তু তৎক্ষেত্রে দুটো কালজিরা ফোড়ন দিতে হইবে।) তৈলে জিরা, তেজপাত, ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ, হলুদ ও সর্ব্বপ্রকার বাটনা (অর্থাৎ ধনিয়া বাটাও মিশাইতে হইবে) মিশাও। কেহ কেহ পূর্ব্বে লঙ্কা বাটা ও ধনিয়া বাটা মিশাইয়া একটু আংসাইয়া লইয়া জল দিয়া ব্যঞ্জন সিদ্ধ করতঃ পরে জিরা-গোলমরিচ বাটা ও তেজপাত বাটা মিশাইয়া থাকেন। এবং তাহাই সমীচীন। জল ফুটিলে কষান মাছ ছাড়িবে। সুসিদ্ধ হইলে মাছ ভাঙ্গিয়া সমস্ত ঘাঁটিয়া মিশাইয়া দিবে, পশ্চাৎ পিঠালী দিয়া উত্তম রূপে নাড়িয়া চাড়িয়া সমস্ত আঁটিয়া লইয়া বেশ নসনসে গোছ করিয়া নামাইবে।

কাংলা, কালবাউসাদি, আইড়াদি, কাঁকড়া ও চিংড়ী মাছের সহিত লাউর ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিবে। কিন্তু ইলিশ মাছের সহিত লাউর ঘণ্ট রাঁধিবে না, রাঁধিলে তাহা আদৌ মজিবে না। মাছের ঘণ্ট মাত্রেই গরম গরম খাইতে ভাল, নচেৎ আঁষটে গন্ধ বিশিষ্ট হইবে। বিবাহ আদি ব্যাপারে লাউর সহিত রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদার ঘণ্ট, 'ভোজনে' অন্নের সহিত পরিবেশন করা বরেন্দ্রের একটি প্রাচীন প্রথা।

শৈল মাছের মুড়া-কাঁটা দিয়াও লাউ প্রভৃতির সুন্দর ঘণ্ট হয়। বাঁধা-কোবির আমিষ ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিবে। ফুল কোবি, স্কোয়াস, ওল কোবি প্রভৃতির ঘণ্টও রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা যোগে এই প্রকারে রাঁধিবে।

এ ছাড়া শিম, বেগুণ, মূলা, শিম-বেগুণ, মূলা-বেগুণ, পটোল, ঝিঙ্গা, পালঙ শাক, মটর শাক প্রভৃতি আনাজের ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিতে পার।

১৭৮। চিড়া-মুড়া ঘণ্ট

রুই মাছের মুড়া-কাঁটা নুণ হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ। চিড়া ভিজাইয়া রাখ। নরম হইলে জল গালিয়া ফেল। তৈলে জিরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া চিড়া ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ, লঙ্কা বাটা ও ধনিয়া বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ছাড়। সিদ্ধ হইলে মাছ ভাঙ্গিয়া দিয়া সমস্ত নাড়িয়া মিশাইয়া দেও। এক্ষণে জিরা-মরিচ বাটা ও তেজপাত বাটা মিশাও। অবশেষে কিছু পিঠালী দিয়া (চিড়ার ঘণ্টে অধিক পিঠালী আবশ্যক হইবে না) আঁটিয়া লইয়া শুকনা শুকনা করিয়া নামাও।

ভাতের এবং খৈয়ের সহিতও এই প্রকারে মাছের ঘণ্ট রান্ধা চলে।

১৭৯। রুই মাছের মুড়া-কাঁটা দিয়া মিঠা কুমড়ার ঘণ্ট

বিলাতী কুমড়া ডুমা ডুমা বা সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও। রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা নুণ হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ। তৈলে জিরা, কালজিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড়। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ, হলুদ ও সর্ব্বপ্রকার বাটা ঝাল মিশাও। নাড়িয়া জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ মিশাও। সুসিদ্ধ হইলে মাছ ভাঙ্গিয়া ঘাঁটিয়া মিশাইয়া দাও। পরে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া নসনসে করিয়া নামাও।

বিলাতী কুমড়ার সহিত ইলিশ মাছ, কাঁকড়া, ছোট ছোট চিঙড়ী মাছ অথবা বড় বড় চিঙড়ী মাছের মুড়া দিয়া সুন্দর ঘণ্ট রাঁধা চলে।

১৮০। পালঙ শাকের ঘণ্ট

রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদা দিয়া পালঙ ও বথুয়া, মটর প্রভৃতি শাকের ঘণ্ট যেমন ভাল হয়, শৈল মাছের মুড়া-কাটা দিয়াও তেমনই তাহা সুন্দর

হইয়া থাকে। বলা বাহুল্য পালঙ ও বথুয়া শাকের সহিত শলুপ শাক মিশাইয়া লইতে হইবে।

১৮১। সারঙ্গ পুঁটী দিয়া মটর শাকের ঘণ্ট

সারঙ্গ পুঁটীর সহিত মটর শাকের সুন্দর ঘণ্ট হয়। এই ঘণ্ট রাঁধিতে সারঙ্গ পুঁটী মাছের চোঁচা (আঁইষ) ফেলাইয়া দেওয়া প্রয়োজন করে না।—উহা আঁইষ সহই কুটিয়া লইয়া ঘণ্টে দিতে পারা যায়।

চিতল মাছের মুড়া ও কণ্ঠার যোগেও মটর শাকের উত্তম ঘণ্ট হয়।

১৮২। আনাজি কলার সহিত ইলিশ মাছের ঘণ্ট

আনাজি কলা সিদ্ধ করিয়া খোসা ছুলিয়া ছানিয়া লও। ইলিশ মাছের মুড়া-কাঁটা প্রভৃতি কষাইয়া রাখ। সম্ভবপর হইলে ঐ তৈলেই জিরা, তেজ পাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আনাজি কলা ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে মাছ ভাঙ্গিয়া সমস্ত ঘাঁটিয়া মিশাইয়া দাও। বাটা ঝাল দাও। (ইলিশ মাছে ধনিয়া বাটা না দিলেও চলে)। পরে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া নামাও। তেজপাত ভাঙ্গিয়া কুটি কুটি না হয় তাহার ব্যবস্থা করিবে। ইহাতে তৈল একটু বেশী পরিমাণে দিবে।

ইলিশ মাছ সহ আলু, কাঁঠাল বীচি, ওল, মান, বৈ-কচু, গড়আলু, শালুক প্রভৃতির ঘণ্ট এই প্রকারে রাঁধিবে। অপরাপর ঘণ্ট গরম গরম খাইতে ভাল, কিন্তু ইলিশ মাছ সহ এই সব আনাজের ঘণ্ট বাসী করিয়া খাইতেই অধিক ভাল লাগে।

রুইমাছ যোগেও এই সব আনাজের ঘণ্ট রাঁধা যাইতে পারে।

১৮৩। ইলিশ মাছের সহিত ছাঁচী কুমড়ার ঘণ্ট

রুই মাছের সহিত যেমন লাউয়ের ঘণ্ট মজে, ইলিশ মাছের সহিত

তেমনি কচি ছাঁচী কুমড়া অথবা বুড়া শশার ঘণ্ট রাঁধিলে অতি উপাদেয় হয়। রুই মাছের সহিত কিন্তু কুমড়া অথবা শশার ঘণ্ট আদৌ মজে না।

কচি ছাঁচী কুমড়া অথবা বুড়া দেখিয়া শশা লইয়া মিহি করিয়া কুট। ইলিশ মাছের মুড়া-কাঁটা নুণ হলুদ মাখিয়া কষিয়া রাখ। সম্ভবপর হইলে ঐ তেলেই জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কুমড়া অথবা শশা ছাড়। ইচ্ছা করিলে কুমড়া ও শশা একত্রে মিশাইয়াও ইলিশ মাছের সহিত ঘণ্ট রাঁধিতে পার। উত্তমরূপে আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ছাড়। সিদ্ধ হইলে মাছ ভাঙ্গিয়া দিয়া সব বেশ করিয়া ঘাঁটিয়া মিশাইয়া দাও। বাটা ঝাল (ধনিয়া বাটা বাদ দিতে পার) মিশাও। জল শুকাইলে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও।

ইলিশ মাছের 'ঘণ্টে' আনাজের পরিমাণে মাছের ভাগ কম থাকিয়া শুধু মুড়া-কাঁটাতেই বেশ চলে, কিন্তু 'ভাঙ্গায়' সরিষার তেল ও মাছের ভাগ একটু বেশী থাকিলে তবে তাহা খাইতে সুস্বাদু হয়।

১৮৪। ইলিশ মাছের সহিত কচু-ডাঁটার ঘণ্ট

কচুশাকের মাইঝ পাতা ও কচি পাতার ডাঁটা লইয়া ছোট ছোট করিয়া কুট। ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেল। ইলিশ মাছের মুড়া-কাঁটা নুণ, হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ। তৈলে জিরা, কালজিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কচু-ডাঁটা ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া অল্প জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ছাড়। সিদ্ধ হইলে মাছ ভাঙ্গিয়া দিয়া উত্তমরূপে সব ঘাঁটিয়া মিশাইয়া দাও। বাটা ঝাল মিশাও। পরে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া নসনসে করিয়া নামাও।

বরেন্দ্রে বর্ষাকালে বিবাহাদি ব্যাপারের ভোজে এই কচু-ঘণ্ট অন্নের সহিত পরিবেশন করা হইয়া থাকে।

না'লের সহিত ইলিশ মাছ মিশাইয়া এই প্রকারে ঘণ্ট রাঁধা চলিবে।

১৮৫। কুচা চিঙড়ী মাছের সহিত লাউর ঘণ্ট

লাউ সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও। চিঙড়ী মাছে নুণ হলুদ মাখিয়া তেলে কষাও। ঐ তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। আংসাও। নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান চিঙড়ী মাছ ছাড়। সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও একটু চিনি দাও। (ধনিয়াবাটা বাদ দিতেও পার)। পরে পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া সব মিশাইয়া আঁটিয়া লইয়া নসনসে করিয়া নামাও। একটু ঘি দাও। ইহার সহিত নাড়িকেল কুড়া মিশাইলে স্বাদ উত্তম হইবে।

বড় বড় চিঙড়ীমাছের মাথা এবং কাকড়া দিয়াও এই প্রকারে লাউর ঘণ্ট বাঁধিতে পার। বিলাতী কুমড়ারও চিঙড়ী মাছের সহিত সুন্দর ঘণ্ট হয়। কেবল তাহাতে দুটো কালজিরা অতিরিক্ত ফোড়ন দিতে হয়। শান্তির শাকের সহিত কুচা চিঙড়ীর সুন্দর ঘণ্ট হয়।

ফুলকোবি, বাঁধাকোবি, ওলকোবি, স্কোয়াস প্রভৃতির সহিত চিঙড়ী মাছের উত্তম ঘণ্ট হইতে পারে।

দশম অধ্যায়।

জিরা পর্ব্ব।

(৩) ঝাল—(নিরামিষ)

আনাজ বা মৎস্য অপেক্ষাকৃত বড় ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া ঘৃতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আংসাইয়া লইয়া নুণ, হলুদ ও বাটা ঝাল (জিরা-গোলমরিচ বাটা) সহ জলে অথবা চেলেনী জলে সিদ্ধ করতঃ রসাল থাকিতে নামাইলে যে ব্যঞ্জন প্রস্তুত হইল তাহাকে 'ঝাল' কহে।

নিরামিষ ঝাল—বস্তুতঃ তাবৎ নিরামিষ ব্যঞ্জনই—ঘৃতে রাঁধিতে পারিলে তবে তাহার স্বাদ অতি উৎকৃষ্ট হয়।

নিরামিষ ঝালের ন্যায়ই আমিষ ঝাল রাঁধিবে, কেবল মোটা মাছের ঝালে জিরা-গোলমরিচ বাটা সহ লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, পিপুল বাটা প্রভৃতি সমস্ত বাটা ঝালই দিবে। চেলেনী জলের পরিবর্ত্তে শুধু জল দিয়াই সচরাচর আমিষ ঝাল সিদ্ধ করা হয় এবং পশ্চাৎ কিছু পিঠালী মিশাইয়া 'ঝাল-রস' ঈষৎ ঘন করিয়া লইয়া নামান হয়।

'ঝোলের' সহিত 'ঝালের' দৃশ্যতঃ সাদৃশ্য থাকিলেও ঝোলে লঙ্কা, মেথি ফোড়ন পড়ে,—ঝালে লঙ্কা, জিরা বা শুধু জিরা ফোড়ন পড়িয়া থাকে।

ঝোলে বাটা ঝাল এককালে পড়ে না, পড়িলেও একমাত্র লঙ্কাবাটা কিছু পড়ে, ঝালে জিরা-মরিচ বাটা অবশ্য দেয় এবং তৎসহ আবশ্যকানুযায়ী আরও লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, পিপুল বাটা, তেজপাত বাটা প্রভৃতি পড়িয়া থাকে।

নিরামিষ ঝোলে সাধারণতঃ ডাইল, বিশেষতঃ মটর ও ছোলার ডাইল, ফেলান হইয়া থাকে, নিরামিষ ঝালে সাধারণতঃ বুট (খোসা সমেত), ডাইলের জল-বড়া (ধোকা), ডাইলের চাপড়ী ভাজা, মটর শুটী, মাষকলায়ের বড়ী (ভাজা) অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। কিন্তু উভয়ই চেলেনী জল দিয়া রাঁধা যায়।

পাঁচমিশালী আনাজের নিরামিষ 'ঝোল' শুকাইয়া রাঁধিলে তাহাকে যেমন 'লাফরা বা লাবরা' কহে, পাঁচ মিশালী আনাজের নিরামিষ 'ঝাল' শুকাইয়া রাঁধিলে তাহাকে তেমনই 'ঝাল-লাফরা' বলা যাইতে পারে। লাফরার ন্যায় ঝাল-লাফরাতেও লাফা-বেগুণ কিম্বা বিলাতী কুমড়া মিশাইয়া লপেট গোছ করিয়া লইতে হয়। এতদুভয়েই চেলেনী জল ব্যবহৃত হয় না। এক বা একাধিক প্রকারের আনাজে পক্ক ঝাল-বসার আনাজ বা আমিষাদি গোটা রাখিয়া রসটুকু শুকাইয়া ফেলিলে তাহা চড়চড়ীর ন্যায় প্রতিভাত হইবে। এইরূপ ব্যঞ্জনকে 'ঝাল-চড়চড়ী' আখ্যা প্রদান করা হইয়া থাকে। সুতরাং নামে চড়চড়ী হইলেও প্রকৃতপক্ষে ইহা 'ঝাল' অধ্যায়ের অন্তর্গত বটে। ঝাল-চড়চড়ীতে সচরাচর মাষকলাইর বড়ী (ভাজা) ও মটর শুটী প্রভৃতি অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ইহা চেলেনী জলের পরিবর্ত্তে শুধু জলে রাঁধিয়া পরে পিঠালী দিয়া শুকাইয়া চড়চড়ে গোছ করিয়া লইয়া নামান হয়।

'ঘণ্টের' সহিত 'ঝালের' পার্থক্য,—ঘণ্টে আনাজ মিহি করিয়া কুটিয়া লইতে হয়, তাহা অপেক্ষাকৃত অধিক কষাইতে হয় এবং সমস্ত উত্তমরূপে ঘাঁটিয়া মিশাইয়া অবশেষে বেশী পরিমাণে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া লইয়া অপেক্ষাকৃত শুক্না অথচ নসনসে করিয়া রাঁধিয়া নামাইতে হয়। ঝালে আনাজ

অপেক্ষাকৃত বড় ডুমা ডুমা বা ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিতে হয়, তেমনতর আংসাইতে হয় না এবং আদৌ ঘাঁটিয়া মিশাইতে হয় না, পরন্তু আনাজাদি আস্ত রাখিয়া অল্প পরিমাণে পিঠালী দিয়া 'ঝাল-রস' অল্পাধিক গাঢ় করিয়া নামাইতে হয়। ফলে, 'ঝোলের' সহিত 'ছেঁচ্‌কীর' বা 'ভাজার' যে সম্বন্ধ, 'ঝালের' সহিত 'ঘণ্টের' সেইরূপ সম্বন্ধ।

'কালিয়ার' সহিত 'ঝালের' পার্থক্য,—কালিয়া ঝালের গুরুপক সংস্করণ। ঝালের ন্যায়ই কালিয়া রাঁধিবে উপরন্তু তাহাতে গোটা গরম মশলা ও পেঁয়াজাদি ফোড়ন দিবে এবং শেষ পর্য্যন্ত ঘৃত এবং গরম মশলা বাটা মিশাইবে। নিরামিষ কালিয়াতে লঙ্কা বাটা এবং ধনিয়া বাটাও সচরাচর ব্যবহৃত হইয়া থাকে। এবং চেলেনী জলের পরিবর্ত্তে শুধু জল এবং প্রয়োজন মত পশ্চাৎ কিছু পিঠালী ব্যবহৃত হয়।

'সূপের' সহিত 'ঝালের' পার্থক্য,—সূপে আনাজ বা ডাইলাদি সচরাচর প্রথমে জলে সিদ্ধ করিয়া লইয়া পশ্চাৎ ঘৃতে ফোড়ন দিয়া সম্বারা দেওয়া হয়, ঝালে প্রথমেই তাহা তেলে বা ঘৃতে কষিয়া বা আংসাইয়া লইয়া পশ্চাৎ জলে সিদ্ধ করা হয়।

১৮৬। ঝাল-রসা

গোল আলু, লাল আলু, গড় আলু, ওল, মান, শালুক, বেগুণ, পটোল, শিম, কাঁঠাল বীচি, আনাজি কলা, গাভ-থোড়, ডাঁটা, কুমড়া প্রভৃতির মধ্যে ঋতু অনুসারে ও পছন্দ মত চারি পাঁচ প্রকার আনাজ বাছিয়া লইয়া বড় বড় ডুমা ডুমা করিয়া অথবা একটু লম্বা ছাঁদে কুট। ইচ্ছা করিলে অবশ্য হালি আনাজ ফুলকোবি, ওলকোবি, সালগম, স্কোয়াস, মটর শুঁটী প্রভৃতিও এতৎসহ লইতে পার। তেলে মাষকলাইর বড়ী ভাজিয়া রাখ। তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও।

নুণ, হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে ভাজা বড়ী (গোটা) ছাড়। সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল মিশাও। একটু চিনি দাও। পরে সামান্য পিঠালী দিয়া ঝোল বা 'রস' একটু ঘন করিয়া লইয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও। ইহাতে সমস্ত আনাজ আস্ত থাকিবে—গলিয়া মিশিয়া যাইবে না।

মাষ বা মটরের বড়ী, খেঁসারী বা মটর ডাইলের ভাজা-বড়া, খেঁসারী বা মটর ডালের জল-বড়, (পাণিদলা) অথবা ছোলার ডাইলের ধোকা (পাণিদলা) ইহার সহিত অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

এই সমস্ত কোন প্রকার অনুষঙ্গ না দিয়া এই পাঁচমিশালি ঝালের 'রস' শুকাইয়া ফেলিয়া ব্যঞ্জন নামাইলে তাহা 'লাফরা' ব্যঞ্জনের ন্যায় প্রতিভাত হইবে। তাহাকে তৎক্ষেত্রে 'ঝাল-রসা' না বলিয়া 'ঝাল-লাফরা' বলিবে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে লাফা-বেগুণ বা বিলাতী কুমড়া প্রভৃতি ইহার সহিত মিশাইয়া লাফরার ন্যায় ইহাও বেশ লপেট গোছ করিয়া লইবে।

আর যদি তাহা লপেট গোছ না করিয়া বড়ী প্রভৃতি অনুষঙ্গ সহই ঝাল রাঁধিয়া তাহার রস শুকাইয়া লও, তবে তাহাকে 'ঝাল-চড়চড়ী' বলিবে।

ঝাল-রসাতে লঙ্কা বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা, ব্যবহার করিবে ধনিয়া বাটা ইচ্ছা করিলে ব্যবহার না করিলেও চলে। তবে ধনিয়া বাটা ব্যবহার করিলে তাহা ফোড়নের পরে তেলে ছাড়িয়া ভাজিয়া লইবে, অথবা পূর্ব্বে কাটখোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লইয়া জিরা মরিচ বাটা প্রভৃতি ঝালের সহিত এক সঙ্গে পরে মিশাইবে।

ঝাল রসাতে করিলা প্রভৃতি তিক্তস্বাদ বিশিষ্ট আনাজ ব্যবহার করিবে না।

১৮৭। হিন্দুস্থানী ঝাল-লাফরা

(ক) আলু, পটোল, বেগুণ, (গাভ-থোড়), বিলাতী কুমড়া (একটু ভাগে বেশী) লইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। একটু তেঁতুল জলে গুলিয়া

রাখ। ঘৃতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও হিঙ ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। ঢাকিয়া দাও। নরম হইলে নুণ হলুদ দিয়া একটু চিনি ও তেঁতুল গোলা মিশাও। জল শুকাইয়া গেলে নামাও। ইচ্ছা হইলে উপরে কাটখোলায় ভাজা ঝালের গুঁড়া ছড়াইয়া দাও। একটু ঘি মিশাও।

কেবলমাত্র বিলাতী কুমড়া অথবা তৎসহ আলু দ্বারা এই হিন্দুস্থানী ঝাল-লাফরা রাঁধা যাইতে পারে। তেঁতুল গোলার পরিবর্ত্তে আমের চূণা ব্যবহার করিতে পার।

(খ) আলু বেগুণ, শিম ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তেলে হিঙ, জিরা ও রাই-সরিষা ফোড়ণ দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া সামান্য জল দাও বা জল না দিয়াই ঢাকিয়া দাও। আনাজ নরম হইয়া আসিলে গরম মশল্লা ও আমচুর দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

এখানে বারানসের এই 'গরমমশল্লা' ও 'আমচুর' সম্বন্ধে কিছু বক্তব্য আছে। এই 'গরমমশল্লা'তে বাঙ্গলা দেশের গরমমশল্লার ভাজা গুঁড়ার সহিত ভাজা ধনিয়া, জিরা-মরিচ, লঙ্কা প্রভৃতির গুঁড়া মিশাইয়া থাকে।—দারুচিনি ১ তোলা, লবঙ্গ ১ তোলা, জৈত্রী ১ তোলা, জায়ফল ১ তোলা, ধনিয়া ১ তোলা, সা-জিরা ১ তোলা, জিরা ১ তোলা, গোলমরিচ ১ তোলা, তেজ-পাত ½ তোলা, শুক্না লঙ্কা ১ তোলা, শুক্না নারিকেল ২ তোলা, শ্বেত তিল ২ তোলা এবং শুপারীর ফুল ও কথের (খয়েরের) ফুল কিছু লইয়া কাট-খোলায় বা তেলে ভাজিয়া সব একত্রে গুঁড়া করিয়া লও। কাশীতে ইহা বাজারে কিনিতে পাওয়া যায়। কাঁচা আম কাটিয়া শুকাইয়া ঢেঁকিতে কুটিয়া লইয়া তৎসহ মুলতানী হিঙ ৩ মাষা, পাঞ্জাবী লঙ্কা (শুক্না) ।৵০ আধ পোয়া, কালা-লবণ ।।০ এক ছটাক ও সৈন্ধব-লবণ ।।০ এক ছটাক, এই সব মশল্লার গুঁড়া মিশাইয়া ছাঁকিয়া আমচুর করা হয়। কাশীর রাইসরিষাও বাঙ্গলা দেশের মত নহে, তাহা ক্ষুদ্র দানাবিশিষ্ট—অন্য প্রকারের।

১৮৮। আলুর ঝাল

উত্তম নইনীতালী আলু ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তৈলে বা ঘৃতে কষাইয়া রাখ। ছুটো ছোলা (বুট) ভিজাইয়া রাখ। কিছু শুলী ধানের আতপ চাউল জলে ভিজাইয়া রাখ। ঘণ্টা দুই মত পরে তাহা ঐ জলে কচলাইয়া সেই চেলেনী জলটুকু ছাকিয়া লও। (এই জল অধিক ঘন হইলে চলিবে না, তাহা হইলে ঝাল-রস সাদাটে বর্ণের হইবে এবং দড়াইয়া যাইবে অথচ অধিক পাৎলা হইলেও চলিবে না, তাহা হইলে ব্যঞ্জনের রঙ্গ, স্বাদ ও গাঢ়তা যথাযোগ্য হইবে না।) এক্ষণে ঘৃতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা ও হলুদ বাটা (বা গুঁড়া) অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। এই মশলা বেশ ভাজা ভাজা হইলে ঐ চেলেনী জল দাও। ফুটিলে কষান আলু ছাড়। ভিজান বুট ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা ও তেজপাত বাটা মিশাও। একটু চিনি দাও। ঝাল-রস আবশ্যক মত ঘন হইয়া আসিলে নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

ফোড়নের পরে ধনিয়া বাটা তেলে বা ঘৃতে ছাড়িয়া না ভাজিয়া পূর্ব্বে কাটখোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লইয়া জিরা-মরিচ প্রভৃতির বাটার সহিত মিশাইয়া একত্রে জলে গুলিয়া পরে দিতেও পার।

পটোলের ঝাল, বা একত্রে আলু-পটোলের ঝাল, ওল, মান, খামাকচু, আনাজি কলার ঝাল, কাচা কাঁকুড়, তরমুজ, শশা, ছাঁচী কুমড়া, কাঁকরোল, লাউর ঝাল, ঝুনা নারিকেলের ঝাল, যজ্ঞ-ডুমুরের ঝাল, স্কোয়াস, ফুলকোবি, ওল-কোবি, সালগম প্রভৃতির ঝাল এই প্রকারে কলাই শুঁটী বা বুট যোগে রাঁধিবে। আলু-পটোলের ঝালের সহিত আরও কাঁটালের বীচি মিশাইয়া একত্রে ঝাল রাঁধিতে পার।

বলা বাহুল্য এক পটোল ছাড়া আর সমস্ত আনাজই ডুমা ডুমা করিয়া

কুটিয়া লইতে হইবে। আবশ্যকমত কোনও কোনও আনাজ ছোট ডুমা করিয়া কুটিবে অথবা কোনও আনাজ যথা কাঁচা কাঁকুর, তরমুজাদি একটু বড় বড় ডুমা করিয়া কুটিবে। পটোলের গায়ের 'সবুজা' বটি দিয়া চাঁচিয়া উঠাইয়া ফেলিয়া, এবং ডগা দুইটুকু কাটিয়া ফেলিয়া বাধাইয়া দুই ফাঁক (এক দিকে এক ফাঁক ও অপর দিকে এক ফাঁক) করিয়া কুটিয়া লইতে হয়।

১৮৯। ইঁচড়ের (কাঁচা কাঁটাল) ঝাল

কড়া অবস্থায় ইঁচড়ের যেমন চড়চড়ী ভাল হয়, ডাগর অবস্থায় তেমন তাহাঁর 'ঝাল' ও 'কালিয়া' ভাল হয়। আবার অধিক ডাগব হইলে তাহার ঝাল, কালিয়া আর তেমন সুবিধা হয় না, তখন তাহার 'ভাজি' বা 'আচার' উত্তম হইয়া থাকে অথবা তখন তাহা অড়হরের ডাইলের বা পোলাওর মধ্যে ফেলিয়া রাঁধা যাইতে পারে। কাঁটাল পাকা অবস্থায় রাঁধাই যায় না, তখন তাহা ফলরূপে খাওয়া হয়।

ডাগর ইঁচড় লইয়া অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। একটু কড়া গোছের হইলে ভাপ দিয়া লইবে। ঘৃতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত, দুটো মৌরী ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ, লঙ্কাবাটা দিয়া চেলেনী জল দাও। ফুটিলে দুটো ভিজান ছোলা বা বড়ী (ভাজা) ভাঙ্গিয়া মিশাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। ঈষৎ ঝাল-রস থাকিতে নামাইয়া জিরা-গোলমরিচ বাটা মিশাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও। ইচ্ছা করিলে ধনিয়া বাটা বা ভাজা ধনিয়ার গুঁড়াও এই ঝালে মিশাইতে পার।

১৯০। মোচার ঝাল

মোচার ফুল-কলার ফুল ও চোঁচা ফেলিয়া ঈষৎ লম্বা ছাঁদে কুটিয়া লও। কাঁটালের বীচি ছুলিয়া লও। উভয়ই ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেল। তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মোচা ও কাঁটাল বীচি ছাড়।

আংসাও। (মোচা বেশী আংসাইও না তাহা হইলে চিমড়া পানা হইয়া যাইবে)। নুণ (হলুদ) দিয়া চেলেনী জল দাও। সিদ্ধ হইলে বাটা ঝাল ও একটু চিনি দাও। ঝাল-রস ঈষৎ গাঢ় গোছ হইলে নামাইয়া লও। একটু ঘি মিশাও, এবং মোচার ব্যঞ্জন বিধায় কিছু বাটা গরমমশলাও মিশাইতে পার।

ইহার সহিত ঝুনা নারিকেল কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া মিশাইতে পার।

১৯১। কলমী শাকের ঝাল

কলমী শাক নূতন উঠিলে তাহার কচি কচি ডগা ও পাতা বাছিয়া লও। মাষকলাইর বড়ি কষাইয়া রাখ। তেলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া শাক ছাড়। আংসাও, (ঢাকিয়া দাও)। নরম হইলে নুণ দিয়া চেলেনী জল দাও। ফুটিলে ভাজা বড়ি ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি দাও। ঝাল-রস ঈষৎ ঘন হইলে নামাইয়া একটু গাওয়া ঘি মিশাও। বড়ির পরিবর্ত্তে বুট (ভিজান) অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিতে পার।

মটর শাক, পালঙ শাক, কণ্ঠে শাক, শান্তির শাক, শুশুনীর শাক, ঢাকা শাক, বিলাতী কুমড়ার শাক (অর্থাৎ কচি কচি ডগা ও কচি পাতা) প্রভৃতিরও এই প্রকারে ঝাল রাঁধা চলে।

শাকের ঝালে শিম, বেগুণ, আলু, মটরশুঁটী, কাঁটালবীচি প্রভৃতি এক বা দুই প্রকারের আনাজ মিশান হইয়া থাকে।

১৯২। বেগুণের ঝাল

বেগুণ লম্বালম্বি চারি ফলা করিয়া কুটিয়া লও। আলু ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া তেলে কষাইয়া রাখ। তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া বেগুণ ছাড়। আংসাও। নুণ (হলুদ) ও বাটা ঝাল জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। কষান আলু ও কষান মাষ বড়ি ছাড়। একটু চিনি দাও।

সামান্য একটু পিঠালী দিয়া ঝোল কিছু থকথকে করিয়া নামাও। ইচ্ছা করিলে আলু বাদ দিতেও পার।

১৯৩। গন্ধ-ভাদালীর ঝাল

আমাশয়ের বা পেটের পীড়ায় রোগীকে অন্ন পথ্য দিবার সময়ে গন্ধ-ভাদালীর পাতার ঝাল সহ ভাত দেওয়া হইয়া থাকে। সুতরাং ইহাতে লঙ্কার সংস্পর্শ আদৌ করিবে না এবং অপরাপর মশল্লাও যথাসম্ভব কম পরিমাণে ব্যবহার করিবে, তৈলের পরিবর্ত্তে ঘৃত ব্যবহার করিবে, এবং আনাজ প্রভৃতিও রুচি দেখিয়া লইবে। পটোল, বেগুণ, থোড়, আনাজি কলা, খোক্সা-ডুমুর প্রভৃতি লইয়া ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া লও। ঘৃতে জিরা, তেজপাত ফোড়ন দিয়া আনাজ ছাড়। আংসাও। নুণ (হলুদ) সহ চেলেনী জল দাও। সিদ্ধ হইলে সামান্য চিনি দাও। জিরা-মরিচ বা পিপুল (ও দুটো কালজিরা) গন্ধ-ভাদালীর পাতার সহিত একত্রে জল দিয়া বাটিয়া লইয়া ঢালিয়া দাও। ঝোল ঘন হইয়া আসিলে নামাও। সামান্য একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

১৯৪। বিলাতী কুমড়ার বীচির শাঁসের ঝাল

বিলাতী কুমড়ার বীচি সংগ্রহ করিয়া খুঁটিয়া তাহার শাঁস বাহির করিয়া লও। পাটায় বাট। হাতে টিপিয়া ছোট ছোট দলা পাকাইয়া ফুটন্ত জলে ছাড়িয়া সিদ্ধ করিয়া জল-বড়া বাঁধ। জল-বড়ায় নুণ, (হলুদ) মাখিয়া তৈলে বা ঘৃতে অল্প কষাও। দলা বড় বড় হইলে সিদ্ধ পর চাকু দ্বারা ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া লইয়া ঘৃতে ভাজিবে। আলু ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া কষাইয়া রাখ। কলাইশুঁটী থাকিলে তাহাও ছাড়াইয়া রাখিতে পার, অথবা বুট ভিজাইয়া রাখিতে পার। এক্ষণে তৈলে বা ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ধনিয়া বাটা ও লঙ্কা বাটা একত্রে অল্প-জলে গুলিয়া ছাড়। আংসাও। বেশ ভাজা ভাজা হইলে চেলেনী জল দাও। ফুটিলে বীচির

জল-বড়া, আলু ও বুট বা কড়াইশুঁটী ছাড়। নুণ দাও। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা ও একটু চিনি দাও। ঝাল-রস গাঢ় হইয়া আসিলে নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

মটর, খেঁসারী ও বুটের ডাইলের জল-বড়া (পাণিদলা বা ধোকা) এবং ছানা প্রভৃতির ঝাল এই প্রকারে রাঁধিবে। তবে অবশ্য ছানা আর পূর্ব্বে জলে সিদ্ধ করিয়া লইবার প্রয়োজন করে না।

১৯৫। পেঁপের ঝাল

কাঁচা পেপে লইয়া খোসা ছাড়াইয়া বীচি ফেলিয়া দিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। বুট ভিজাইয়া রাখ। পেপে একটু জলে ভাপ দিয়া লও। ঘৃতে জিরা, তেজপাত ফোড়ন দিয়া পেপে ছাড়। আংসাও। ঈষৎ লালচে রঙ হইলে নুণ (হলুদ) দিয়া চেলেনী জল দাও। ফুটিলে ভিজান বুট ছাড়। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। রস ঘন হইয়া আসিলে জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাইয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

অনেকে নামাইয়া আবার তিল বা পোস্ত বাটা মিশাইয়া থাকেন। ইহা প্রায় রোগীর পথ্য রূপে ব্যবহৃত হয় বলিয়া ইহাতে লঙ্কা সংস্পর্শ করা হয় না।

১৯৬। মুগ ডাইলের ঝাল

কাঁচা বা বালুতে ভাজা মুগ ডাইল লও। আলু ডুমা ডুমা করিয়া কষাইয়া রাখ। ঘৃতে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া ডাইল ছাড়। আংসাও। নুণ, (হলুদ) দিয়া চেলেনী জল দাও। ফুটিলে আলু ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা ও একটু মিষ্ট দাও। ঝাল-রস বেশ থকথকে হইলে নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

১৯৭। ফুলকোবির ঝাল-চড়চড়ী

ফুল-কোবি নাতিবৃহৎ ডালে বিভক্ত করিয়া কুটিয়া ধুইয়া লও; ডাঁটা

অধিক লম্বা থাকিলে কাটিয়া ছোট করিয়া লও। ইচ্ছা করিলে এতৎসহ আলু ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লইতে পার এবং কলাইশুঁটী ছাড়াইয়া লইতে পার মাষকলাইর বড়ি ভাজিয়া রাখ। তৈলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আলু ও কোবি ছাড় (অথবা আলু পূর্ব্বেই কষাইয়া রাখিলে ভাল হয়) কষাও। নুণ (হলুদ) দিয়া অল্প চেলেনী জল দাও। (অর্থাৎ জল এতটুকু দিবে যেন জল শুকাইয়া লইলে সিদ্ধ কোবি বেশ গোটাই থাকিবে—গলিয়া যাইবে না।) ফুটিলে কলাই শুঁটী ও বড়ি (ভাঙ্গিয়া) মিশাও। সুসিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাও। বেশ শুকাইয়া লইয়া নামাও।

ক্ষুদ্র ডুমাকারে কুটিয়া সালগম, ওলকোবি, স্কোয়াস এবং আলু, পটোল, কুমড়া প্রভৃতির ঝাল-চড়চড়ী কষান বড়ি বা মৎস্য যোগে এই প্রকার রাঁধিবে।

বিশেষ দ্রষ্টব্য,—বরেন্দ্রে সাধারণতঃ নিরামিষ ঝাল, বস্তুতঃ অধিকাংশ নিরামিষ ব্যঞ্জনই, বিনা হলুদে এবং আমিষ ব্যঞ্জন হলুদযোগে রাঁধা হইয়া থাকে এবং তাহাই প্রশস্তও বটে। তবে স্থলবিশেষে এই সাধারণ নিয়মের ব্যতিক্রম ঘটিয়া থাকে। আবার কোন কোন নিরামিষ ব্যঞ্জন হলুদ দিয়া রাঁধিলেই যেন তাহার স্বাদ অধিক পরিস্ফুট হয় সুতরাং সেগুলি হলুদ যোগেই রাঁধা কর্ত্তব্য।

—o—

ঝাল (আমিষ)

১৯৮। রুই মাছের ঝাল

ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র মাছের যেমন 'ঝোল' ভাল হয়—রুই প্রভৃতি মোটা মাছের তেমনই 'ঝাল' উত্তম হইয়া থাকে। ক্ষুদ্র মাছের ঝোলে সাধারণতঃ আনাজাদি কোনও অনুষঙ্গ দেওয়া হয় না, কিন্তু মোটা মাছের ঝালে বিবিধ আনাজ এবং মাষকলাইর বড়ি প্রভৃতি অনুষঙ্গরূপে দেওয়া যায়। এক এক প্রকার মাছের

ঝালে এক এক প্রকার আনাজ দেওয়া হইয়া থাকে। রুই মাছের ঝালে আলু, পটোল, শিম, বেগুন (গৃহস্থী বা কড়ুই), মূলা, কাঁটাল বীচি প্রভৃতি আনাজ সাধারণতঃ ব্যবহৃত হইয়া থাকে। এতন্মধ্যে বাছিয়া দুই প্রকার আনাজের বেশী একসঙ্গে দেওয়ার আবশ্যকতা নাই। যথা,—আলু-পটোল, আলু-বেগুণ, শিম-বেগুণ, মূলা-বেগুণ, পটোল-কাঁটালবীচি প্রভৃতি। হালি আনাজ ফুলকোবি, ওলকোবি, সালগম, স্কোয়াস, মটর শুটী, বীন প্রভৃতিও দেওয়া যাইতে পারে।

প্রণালীর সামান্য কিছু তারতম্যে রুই আদি মাছের ঝাল তিন চারি প্রকারে রাঁধা যাইতে পারে।

(ক) 'গাদা' 'পেটী' ভেদে মাছ কুটিয়া লও। মুড়া, কিঁছা, কণ্ঠা প্রভৃতি ও লইবে, (অনেকে মুড়ার দ্বারা পৃথক ভাবে শুকনা শুকনা করিয়া ঝাল রাঁধিয়া থাকেন।) নুণ, হলুদ মাখ। মাষকলাইর বড়ি তেলে কষাইয়া তোল। উপরোক্ত মত বাছিয়া দুই প্রকারের আনাজ লইয়া পৃথক ভাবে তেলে কষাইয়া রাখ। অতঃপর তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। লঙ্কা বাটা ও ধনিয়া বাটা অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। আংসাও। সুগন্ধ বাহির হইলে নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান আনাজ এবং তৎপর কষান বড়ি (গোটা) ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, (তেজপাত বাটা, পিপুল বাটা) এবং পিঠালী একত্র অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। পিঠালী আলাহিদা জলে গুলিয়াও ঢালিয়া দিতে পার। 'ঘণ্টে' পিঠালীর ভাগ যেমত অধিক দিতে হয় ঝাল ও কালিয়াতে তাদৃশ হয় না—অল্প পরিমাণে দিলেই চলে। 'রস' অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইলে নামাও। নামাইয়া একটু ভাজা রাঁধনীর গুঁড়া মিশাইতে পার।

(খ) মাছ উপরোক্ত ভাবে কুটিয়া লইয়া নুণ, হলুদ মাখিয়া উত্তপ্ত তৈলে কষাইয়া তোল। (তৈল উপযুক্তরূপে উত্তপ্ত না হইলে তাহাতে মাছ ছাড়িলে

মাছ ভাঙ্গিয়া যাইবে ও ছোবা ছোবা হইবে। এ সম্বন্ধে ইতিপূর্ব্বে 'ভাজি' অধ্যায়ে বিস্তারিত লিখা হইয়াছে। পক্ষান্তরে অধিক উত্তপ্ত তৈলে মাছ ছাড়িলে তেল জ্বলিয়া উঠিতে পারে অথবা মাছ পুড়িয়া যাইতে পারে তাহাও স্মরণ রাখিতে হইবে।) বাছিয়া দুই প্রকারের আনাজ ও মাষকলাইর বড়ি লইয়া পৃথক্ পৃথক্ ভাবে তেলে কষাইয়া রাখ। পরে পুনঃ তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা ও ধনিয়া বাটা ছাড়িয়া কষাও। ভাজা মশলার বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ছাড় ও তৎপর কষান আনাজ ও বড়ি (গোটা) ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, (তেজপাত বাটা, পিপুল-বাটা) ও পিঠালী একত্র অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। পিঠালী অবশ্য আলাহিদাও দিতে পার। ঝাল রস অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইলে নামাও। ইচ্ছা করিলে কিছু ভাজা রাঁধনীর গুঁড়া জল দিয়া বাটিয়া লইয়া মিশাইবে।

(গ) মাছ উপরোক্ত ভাবে কুটিয়া লইয়া নুণ, হলুদ মাখিয়া উত্তপ্ত তেলে কষাইয়া রাখ। দুই প্রকারের আনাজ ও মাষকলাইর বড়ি পৃথক পৃথক তেলে কষাইয়া রাখ। পুনঃ তেলে ধনিয়া বাটা ও লঙ্কা বাটা ছাড়িয়া কষ। ভাজা মশলার সুবাস বাহির হইলে নুণ হলুদ সহ জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ও পশ্চাৎ কষান আনাজ ও বড়ি (গোটা) ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, (পিপুল বাটা, তেজপাত বাটা) ও পিঠলী মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। এক্ষণে পুনঃ তেলে জিরা, তেজপাত ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া রাঁধা মাছ সম্বারা দিয়া লও। নামাইয়া ইচ্ছা করিলে কিছু ভাজা রাঁধনীর গুঁড়া জল দিয়া বাটিয়া লইয়া মিশাইতে পার।

(ঘ) মাছ উপরোক্ত ভাবে কুটিয়া লইয়া নুণ, হলুদ মাখ। দুই প্রকারের আনাজ ও মাষকলাইর বড়ি তেলে পৃথক্ পৃথক্ কষাইয়া রাখ। তৎপর তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া

জল দাও। ফুটিলে কষান আনাজ ও বড়ি (গোটা) ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, (তেজপাত বাটা, পিপুল বাটা) ও পিঠালী জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নাড়িয়া চাড়িয়া রস অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইলে নামাও। নামাইয়া কাটখোলায় ভাজা ধনিয়া ও রাঁধনীর গুঁড়া একত্রে জল দিয়া পাটায় একটু বাটিয়া লইয়া মিশাও।

ধনিয়া এবং রাঁধনী কাঁচা বাটিয়া দিলে তাহার স্বাদ ব্যঞ্জনে ভাল মত সংক্রমিত হয় না। এই নিমিত্ত উহা কাঁচা বাটিয়া মিশান স্থলে যাহাতে তৈলে বা ঘৃতে একটু ভাজা হইতে পারে তাহার ব্যবস্থা করিতে হয়। কিন্তু ইহাতে তৈল বা ঘৃতের খরচ কিছু অধিক হয় সুতরাং তন্নিমিত্তও বটে এবং নিত্য ঝাল বাটার শ্রমের লাঘবের জন্যও বটে, গৃহস্থ বাটীতে সাধারণতঃ ধনিয়া এবং রাঁধনী পূর্ব্বে কাট-খোলায় ভাজিয়া পাটায় পিষিয়া মিহি গুঁড়া করিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া ভাঁড়ে করিয়া উঠাইয়া রাখা হয়। রন্ধন কালে এই ভাজা ঝালের গুঁড়া আবশ্যক মত বাহির করিয়া একটু জল দিয়া পাটায় বাটিয়া লইয়া জিরা-মরিচাদির ঝাল সহ একত্রে বা পৃথক ভাবে পাক শেষে ব্যঞ্জন নামাইয়া বা নামাইবার অব্যবহিত পূর্ব্বে দেওয়া হয়।

যাহাতে ভাজা ঝালের সুগন্ধ উপিয়া গিয়া অপচয় না হয়, অথবা স্যাঁতা লাগিয়া শীঘ্র নষ্ট না হয় তজ্জন্য উহা তৈলে বা ঘৃতে 'পাকান' মাটির ভাঁড়ে রাখিয়া উত্তমরূপে তাহার মুখ একখানা 'মুচির' দ্বারা ঢাকিয়া পুনঃ এক খণ্ড ন্যাকড়ায় ভাঁড়ের মুখ বাঁধিয়া শুষ্ক স্থানে উঠাইয়া রাখা হয়। কিন্তু জিরা-মরিচ সম্বন্ধে তদ্রূপ করা হয় না,—উহা প্রতিবারে রন্ধন কালে টাট্‌কা বাটিয়া লইয়া ব্যঞ্জন নামাইবার অব্যবহিত পূর্ব্বে বা পরে মিশান হইয়া থাকে। তাহার কারণ, জিরা ঐরূপ ভাবে কাটখোলায় ভাজিয়া তুলিয়া রাখিলে তাহার সুবাস অধিক দিন স্থায়ী হয় না এবং উহার কাঁচা-সদ্যবাটা অবস্থার আস্বাদনই উত্তম; অপিচ ফোড়ন রূপে ভাজা অবস্থাতেও

উহা ব্যঞ্জনে পড়িয়া থাকে, সুতরাং পুনঃ উহা কাটখোলায় বা ঘৃতে ভাজিয়া লইয়া মিশাইলে ব্যঞ্জনের স্বাদের আর কিছুমাত্র উন্নতি হয় না। গোল-মরিচ কাট-খোলায় বা ঘৃতে ভাজিয়া দিলে তাহার স্বাদেরও ব্যত্যয় ঘটে।

আর একটি বিষয় লক্ষ্য করিতে হইবে, কাঁচা জিরা-মরিচ বাটা এবং কাটখোলায় ভাজা ধনিয়া, লঙ্কা প্রভৃতি ঝাল ব্যঞ্জন রন্ধন শেষ হইয়া তাহা নামাইবার অব্যবহতি পূর্ব্বে বা পরে মিশান কর্ত্তব্য। কেন না অধিকক্ষণ সিদ্ধ করিলে কাঁচা জিরা-মরিচ বাটার সুবাস এবং ভাজা ধনিয়া, লঙ্কা প্রভৃতির গুঁড়ার সুবাস উপিয়া যাইয়া অপচয় ঘটে সুতরাং তদ্দ্বারা ব্যঞ্জন আর যথেষ্ট অনুবাসিত হয় না। অপরন্তু কাটখোলায় ভাজা ঝাল ঘৃতে বা তৈলে আর পুনঃ কষান কর্ত্তব্য নহে, কেন না একবার যাহা ভাজা হইয়াছে পুনর্ব্বার তাহা কষাইলে (ভাজিলে) তাহার সুবাস সম্পূর্ণরূপে উপিয়া যাইয়া কেবল তাহার সিটা মাত্র অবশিষ্ট রহিবে।

পাকা রুই, চিতল প্রভৃতি মোটা মাছের 'ঝাল' রাঁধিতে জিরা-মরিচের ঝাল সহ লঙ্কা, ধনিয়া, তেজপাত, পিঁপুল এবং রন্ধনী প্রভৃতি সর্ব্ব প্রকারের বাটা ঝাল মিশাইলে তবে আস্বাদন উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে। রাঁধনী অবশ্য ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লইয়া সর্ব্বপশ্চাৎ মিশাইতে হয়। নিরামিষ ঝালে এবং অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র মৎস্যের ঝালে কেবল মাত্র জিরা-মরিচের বাটা ঝাল মিশাইলেই যথেষ্ট হয়।

কষান মোটা মাছ অল্পাধিক ভাঙ্গিয়া ঝাল রাঁধিলে উত্তম হয়।

কাৎলা, কালবাউস, মৃগেল, মহাশোল, সারঙ্গ পুঁটী প্রভৃতি মোটা মাছ এবং চিতল, আইড়, বোয়াল, টাঁই (সিলঙ্গ), গাগর, রিঠা, বাচা প্রভৃতি তৈলাক্ত মোটা মাছ এবং সামুদ্রিক ভেটকী, ভাঙ্গন, সংলী, তুলাদণ্ডী, চাঁদা (পমফ্রেট), সুর (মেকরেল) প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে ঝাল রাঁধা যাইতে

পারে। চিতল, বোয়াল, ভেটকা, সুর প্রভৃতি তৈলাক্ত মাছের ঝালে তুটো কালজিরা অতিরিক্ত ফোড়ন দিবে।

১৯৯। চিতল মাছের ঝাল

চিতল, বোয়াল, টাঁই (সিলঙ), আইড়, গাগর, রিঠা, বাচা প্রভৃতি তৈলাক্ত মোটা মাছের ঝাল রুই মাছের ঝালের ন্যায়ই জিরা-মরিচ বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, পিপুল বাটা, তেজপাত বাটা, রাঁধনী (ভাজা) বাটা প্রভৃতি সর্ব্বপ্রকার বাটা ঝাল দিয়া পাক করিবে। কেবল ফোড়নে তুটো কালজিরা (এবং তুটো মেথি) অতিরিক্ত ফোড়ন দিবে এবং মাছ অল্পমাত্র কষাইয়া বা এককালে না কষাইয়া কাঁচা মাছই একছের ফুটন্ত ঝোলে ছাড়িয়া রাঁধিবে।

এই সব তৈলাক্ত মোটা মাছ রুই মাছের মত গাদা পেটি ভেদে বিভক্ত করিয়া কুটিতে হয় না, এগুলি এড়োভাবে কেবল তুই বা তিন অঙ্গুলী পুরু রাখিয়া গাদা পেটি সহ প্রতিখণ্ড কুটিয়া লইতে হয়। কেবল চিতল মাছের শির-দাঁড়ার উপর দিকের অর্দ্ধেকটা গাদার মাছ কাটিয়া ফেলিতে হয়। এইরূপভাবে কর্ত্তিত মৎস্যখণ্ডগুলিকে বরেন্দ্রে 'শিঙড়ী' কহে। পেটের দিকের শিঙড়ী অপেক্ষা ফিঁছার দিকের শিঙড়ীই অধিক তৈলাক্ত ও উপাদেয়। আইড় মাছ রুই মাছের ন্যায়ই কুটা হয়। কিন্তু রুই মাছের বিপরীতে পেটি অপেক্ষা ইহার গাদার মাছই অধিক তৈলাক্ত ও সুস্বাদু। আইড়ের ফিঁছার দিক হইতে কাটিয়া যে সম্পূর্ণ চাত্রাকার মাছ বাহির হয় সেই 'চাকা' সমধিক সুস্বাদু।

রুই অপেক্ষা এই সকল তৈলাক্ত মাছের ঝালে মাষকলাইর হিঙ-বড়ি অধিক 'মজে' সুতরাং এই সব মাছের ঝালে প্রচুর পরিমাণে মাষকলাইর হিঙ-বড়ি দেওয়া হইয়া থাকে। আইড়াদিতে মূলা, বেগুণ, শালুক, মান প্রভৃতি আনাজ ভাল মজে।

অপরাপর তৈলাক্ত মোটা মাছ এবং সামুদ্রিক চাঁদা (পমফ্রেট), সুর (মেকরেল), ভাঙ্গন, এবং ভেটকী প্রভৃতিও এই প্রকারে রাঁধিবে।

২০০। কৈ-মাছের ঝাল

হৃষ্টপুষ্ট দেখিয়া কৈ-মাছ সংগ্রহ কর। মাছ গোটা রাখিয়া কুটিয়া লও। মাছের গাত্রে দুই এক স্থানে পাথাইল বা আড় ভাবে সামান্য চিরিয়া লইতে পার। নুণ হলুদ মাখ। কচি লাউ লইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া কষাইয়া লও। যদি পাওয়া যায় নূতন আলুও কুটিয়া কষাইয়া রাখিতে পার। মাষকলাইর হিঙ-বড়ি কিছু বেশী পরিমাণে লইয়া কষাইয়া রাখ। তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। লঙ্কা বাটা, হলুদ বাটা বা গুঁড়া ও নুণ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান বড়ি (গোটা) এবং কষান লাউ ও নূতন আলু ছাড়। (আলু ও লাউ পৃথক্ ভাবে দিয়াও ঝাল রাঁধিতে পার।) সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও ইচ্ছা করিলে তৎসহ পিঁপুল বাটা ও একটু পিঠালি দিয়া ঝালরস ঈষৎ গাঢ় করিয়া নামাও। ইচ্ছা করিলে ভাজা রাঁধনীর গুঁড়াও মিশাইতে পার।

কার্ত্তিক, অগ্রহায়ণ ও পৌষ মাসে যখন কৈ-মাছ বেশ সুপুষ্ট হয় এবং যখন লাউ ও আলু নূতন উঠে এবং যখন মাষকলাইর বড়ি নূতন প্রস্তুত হয় তখন সেই কৈ-মাছের ঝাল রাঁধিয়া খাইলে তবে তাহার প্রকৃত আস্বাদন বুঝা যাইবে।

২০১। মাগুর মাছের ঝাল

মাগুর মাছ কুটিয়া নুণ হলুদ মাখ। আলু ও কচি পটোল বা বেগুণ কষাইয়া রাখ। তৈলে তেজপাত ও জিরা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান আনাজ ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-

মরিচ বাটা, পিপুল বাটা, তেজপাতা বাটা দাও। অতঃপর পিঠালী দিয়া ঝাল রস কিছু ঘন করিয়া নামাও।

কানচ বা শিঙী এবং 'নহলা' প্রভৃতি মাছের ঝালও এইরূপে রাঁধিবে।

এবম্বিধ মাছের ঝাল রোগীর ও শিশুর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে, সুতরাং ইহাতে লঙ্কার সংস্পর্শ করিবে না এবং বড়ি প্রভৃতি গুরুপাক দ্রব্যও অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিবে না। তবে অমনি রাঁধিয়া খাইলে অবশ্য ইহাতে লঙ্কা ফোড়ন ও অল্প লঙ্কা বাটা ব্যবহার করিতে পার। সোমরাজী ফোড় দিয়া রাঁধিলে মাগুর মাছের ঝালের স্বাদ সুন্দর হয়।

২০২। ইলিশ মাছের ঝাল

তাজা ইলিশ মাছ কুটিয়া নুণ হলুদ মাখ। আলু, আনাজি কল', কাঁঠাল বীচি খামাকচু, পটোল, কুমড়া, শশা, ডাঁটা প্রভৃতি অর্থাৎ বর্ষাকালের এই সব আনাজ মধ্যে কোন দুইটী বাছিয়া লইয়া কুট। কষাইয়া রাখ। ইলিশ মাছে লাউ আদৌ মজে না। মাষ-বড়ি কষাইয়া রাখ। অল্প তৈলে (ইলিশ প্রায়শঃ তৈলাক্ত হয় বলিয়া তৈল অল্প ব্যবহার করিতে হয়) জিরা, তেজপাতা, লঙ্কা ও দুটো মেথি বা কালজিরা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। একটু এপিট ওপিট করিয়া কষিয়াই লঙ্কা বাটা, হলুদ বাটা বা গুঁড়া জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। ফুটিলে কষান গোটা বড়ি ও আনাজ ছাড়। সিদ্ধ হইলে, জিরা-মরিচ বাটা ও তেজপাত বাটা এবং একটু পিঠালী দিয়া ঝোল সামান্য ঘন করিয়া নামাও। ইলিশ মাছের ঝাল অধিক গাঢ় হইলে স্বাদ খারাপ লাগিবে। মাছ আদৌ না কষাইয়া কাঁচাই ফুটন্ত ঝোলে ছাড়িয়াও ঝাল রাঁধিতে পার।

পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন 'ঝাল' পর্য্যায়ভুক্ত হইলেও বোয়ালাদি তৈলাক্ত মাছ এবং কৈ, ইলিশ এবং লাউ সহ চিংড়ী মাছের ঝালে দুটো মেথি ফোড়ন দেওয়া হইতেছে, সুতরাং এই সব স্থলে সাধারণ নিয়মের

কিঞ্চিৎ ব্যতিক্রম ঘটিতেছে। পক্ষান্তরে তেমনই কুমড়ার এবং পাঁচমিশালী আনাজের নিরামিষ ডাল-ফেলানি ঝোলে জিরা ফোড়ন দেওয়া যায়। মেথির পরিবর্ত্তে কালজিরা ফোড়ন জিরার সহিত চলে।

২০৩। চিঙড়ী মাছের ঝাল

কচি লাউ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া কষাইয়া রাখ। চিঙড়ী মাছে নুণ হলুদ মাখ। তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও দু'টা মেথি ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। ধনিয়া বাটা, লঙ্কা বাটা ও হলুদ বাটা একত্রে অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। আংসাও। মশলার সুগন্ধ বাহির হইলে জল দিয়া নুণ দাও। ফুটিলে কষান লাউ ছাড়। জল কমিয়া আসিলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি দাও। পরে পিঠালী দিয়া ঝোল ঘন করিয়া নামাও। ইচ্ছা হইলে লাউয়ের সহিত গাভথোড় বা দুটো ভিজান ছোলা মিশাইয়াও ঝাল রাঁধিতে পার। কাঁকড়ার ঝাল এইরূপে রাঁধিবে।

২০৪। লাউ-শোল

লাউ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া কষাইয়া রাখ। মাষকলাই বড়ি ভাজিয়া রাখ। শোল মাছের ছাল ছাড়াইয়া ছোট ছোট করিয়া কুট। নুণ হলুদ মাখ। তেলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দেও। আংসাও। নুণ হলুদ দিয়া আর একটু জল দেও। ফুটিলে কষান লাউ ও বড়ি ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাতা বাটা, একটু চিনি ও পিঠালী দিয়া থক্থকে করিয়া নামাও।

২০৫। শোল মাছের কলাপতু

শোল মাছের ছাল ছাড়াইয়া ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া লও। নুণ (হলুদ) মাখ। বুট ভিজাইয়া রাখ। আলু ছোট ছোট ডুমাকারে কুটিয়া তেলে

কষাইয়া রাখ। ঘৃতে, অভাবে তেলে জিরা, তেজপাতা, লঙ্কা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। ধনিয়া বাটা ও লঙ্কা বাটা অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। আংসাও। ভাজা মশলার সুগন্ধ বাহির হইলে চেলেনী জলে নুণ (হলুদ) গুলিয়া ঢালিয়া দাও। ফুটিলে কষান আলু ও বুট (ভিজান) ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি দিয়া ঝাল রস গাঢ় গোছ হইলে নামাও। একটু গাওয়া ঘি মিশাও। ইচ্ছা করিলে ধনিয়া পূর্ব্বেই কাটখোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লইয়া জিরা-মরিচ প্রভৃতি বাটনার সহিত একত্রে জল দিয়া একটু বাটিয়া লইয়া মিশাইতে পার।

চেলেনী জলের পরিবর্ত্তে নারিকেল-দুগ্ধ দিয়াও রাঁধিতে পার।

বাইম মাছের 'কলাপতু' এই প্রকারে রাঁধিবে।

২০৬। 'মনোমোহিনী' * ঝাল-চড়চড়ী

এই ঝাল-চড়চড়ীতে আনাজের মধ্যে কেবল মাত্র আলু, বেগুণ, (বোঁটার দিকের অংশ দ্বারাই ভাল হয়), গাভ থোড় ও বিলাতী (মিঠা) কুমড়া ব্যবহৃত হইয়া থাকে, এবং ইহা পাকা রোহিতাদি মৎস্যের মুড়া-কাঁটা-গাদা যোগে রাঁধা হইয়া থাকে। ইহার আস্বাদন প্রকৃতই মন মোহন করে। আনাজ ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া পৃথক্ পৃথক্ ভাবে তৈলে কষাইয়া লও। রুই মাছের মুড়া-কাঁটা-গাদাও তেলে কষাইয়া লও। ঘৃতে জিরা, তেজপাত, কালজিরা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কষান মাছ ও আনাজ ছাড়। নুণ, হলুদ ও লঙ্কা বাটা দিয়া জল দাও। সিদ্ধ হইলে মুড়া ভাঙ্গিয়া দিয়া জিরা-মরিচ বাটা ও তেজপাত বাটা মিশাও। শুকনা শুকনা করিয়া নামাও। ইচ্ছা করিলে একটু ভাজা রাঁধনীর গুঁড়া মিশাইতে পার।

---

* আমার ৺মাসীমাতা মহাশয়ার নিকট আমার স্ত্রী এই রান্নাটি শিখিয়াছিল সুতরাং তাঁহার নামেই ইহার নামকরণ করা গেল।

একাদশ অধ্যায়

জিরা পর্ব্ব

(৪) কালিয়া (নিরামিষ)

'ঝাল' রাঁধার প্রণালীতে ব্যঞ্জন রাঁধিয়া তাহাতে অতিরিক্ত গোটা গরম মশল্লা এবং রুচী অনুসারে হিঙ বা পেঁয়াজ ফোড়ন, কিছু অম্ল ও মিষ্ট রস সংযোগ এবং পশ্চাৎ নামাইয়া পুনঃ গরম মশল্লা বাটা, রশুন বাটা এবং আদা বাটা প্রভৃতি মিশাইলে 'কালিয়া' প্রস্তুত হইল।

তৈলের পরিবর্ত্তে ঘৃতে কালিয়া রাঁধাই প্রশস্ত। কালিয়াতে বাটা ঝাল একটু অধিক পরিমাণে দেয়, এমন কি নিরামিষ কালিয়াতেও প্রায় ধনিয়া বাটা এবং হলুদ বাদ দেওয়া হয় না। বাটা ঝাল একটু অধিক পরিমাণে পড়ে বলিয়া কালিয়াতে অনেক স্থলে পিঠালী অথবা চেলেনী জল দেওয়ার প্রয়োজন বোধ হয় না। কালিয়াতে—বিশেষতঃ আমিষ কালিয়াতে সচরাচর তেঁতুল গোলা, আমচুণা বা দহি প্রভৃতি মিশাইয়া একটু অম্লস্বাদ এবং চিনি বা গুড় প্রভৃতি মিশাইয়া একটু মধুর স্বাদ বিশিষ্ট করা হইয়া থাকে। কালিয়া রাঁধা পর নামাইয়া একটু গাওয়া ঘি, গরম মশল্লা বাটা, রশুন বাটা, আদা বাটা এবং স্থল বিশেষে নারিকেল-কুড়া-দুগ্ধ, বাদাম বাটা বা

পোস্তদানা বাটা প্রভৃতি মিশান হইয়া থাকে। বরেন্দ্রে 'ডালনার' প্রচলন নাই, তৎপরিবর্ত্তে 'ঝাল' ও 'কালিয়া' প্রচলিত আছে।

২০৭। আলু-কোবির কালিয়া

আলু ডুমা ডুমা করিয়া কুট। ঘৃতে কষাও। ফুলকোবি অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট করিয়া কুট। ঘৃতে কষাও। এই কষানটা অবশ্য তেলেও চলিতে পারে, তবে কালিয়া রন্ধনে ঘৃত ব্যবহারই প্রশস্ত। ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও দুটো গরম মশল্লা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা ও হলুদ বাটা অল্প জলে গুলিয়া ছাড়। আংসাও। মশল্লা ভাজা ভাজা হইয়া সুগন্ধি বাহির হইলে জল দাও। ফুটিলে কষান আলু, ফুলকোবি ও কাঁচা কলাইশুটি ছাড়। নুণ দাও। সিদ্ধ হইলে একটু চিনি দাও। ঝাল-রস ঘন হইলে নামাইয়া জিরা-মরিচ বাটা, গরম মশল্লা বাটা এবং কিঞ্চিৎ ঘৃত মিশাও। কেহ কেহ ইহার সহিত অম্লরস, যথা দহি, তেঁতুল গোলা প্রভৃতিও মিশাইয়া থাকেন।

আলুর সহিত পটোল, পক্ষীর ডিম্ব, শালগম, বাঁধাকোবি, ওলকোবি, স্কোয়াস, শুধু পটোল, প্রভৃতির একত্রে বা পৃথক পৃথক ভাবে কালিয়া রাঁধিতে পার। বাঁধাকোবি কুচি কুচি করিয়া কুটিয়া লইবে। বাটীতে অতিথি আসিলে লুচীর সহিত সচরাচর এই প্রকার একটি কালিয়া রাঁধিয়া 'জল খাইতে' দেওয়া যায়।

২০৮। ইঁচড়ের কালিয়া

ইঁচড় ডুমা ডুমা করিয়া কুট। একটু ভাপ দিয়া লও। ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গরম মশল্লা ফোড়ন দিয়া ইঁচড় ছাড়। আংসাও। লঙ্কা বাটা নুণ ও হলুদ জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। ফুটিলে কষান ছোট ডুমা কুটা আলু ও ভিজান বুট ছাড়। আলু ও বুটের পরিবর্ত্তে কষান ছোট ছোট চিংড়ী মাছ দিলে আস্বাদন অতি উত্তম হয়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত

বাটা ও একটু চিনি দাও। পরে পিঠালী দিয়া আঁটিয়া থক্‌থকে করিয়া নামাও। ঘি ও গরমমশল্লা বাটা মিশাও।

ডুমুরের কালিয়া এই ভাবে রাঁধিবে।

২০৯। মোচার কালিয়া

মোচা অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট করিয়া কুট। ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লও, আলু ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া কষাইয়া রাখ। বুট ভিজাইয়া রাখ। ইঁচড়ের ন্যায় কালিয়া রাঁধ। বুটের পরিবর্ত্তে মটর ডালের চাপড়ি ভাজি, নারিকেল কুড়া এবং ছোট্ চিঙড়ী মাছাদি মিশাইতে পার।

২১০। বেগুণের গলা কালিয়া

উত্তম লাফা বেগুণ পোড়াইয়া বেশ করিয়া ছানিয়া লও। ঘৃতে বা তৈলে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা গরম মশল্লা ও হিঙ বা পেঁয়াজ, ফোড়ন দিয়া বেগুণ ছাড়। আংসাও। জলে নুণ, হলুদ ও বাটা ঝাল গুলিয়া ঢালিয়া দাও। জল শুকাইলে অল্প পিঠালী দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আঁটিয়া নামাও। একটু ঘৃত (বা তৈল), আদা বাটা, রশুন বাটা এবং গরম মশল্লা বাটা মিশাইতে পার।

২১১। ছানার কালিয়া

ছানা চিপিয়া জল বাহির করিয়া ফেল। ডুমা ডুমা করিয়া কাট। ঘৃতে বাদামি রংএ কষাইয়া রাখ। আলু ডুমা ডুমা করিয়া অথবা দুই ফাক করিয়া কুটিয়া কষাইয়া রাখ। ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গরম মশল্লা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা ছাড়। আংসাও। সুগন্ধ বাহির হইলে নুণ হলুদ সহ জল দাও। ফুটিলে কষান ছানা ও আলু ছাড়। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও চিনি মিশাও। অতঃপর পিঠালী দিয়া ঝাল রস ঘন করিয়া নামাও। ঘি ও গরম মশল্লা বাটা, (আদা বাটা) মিশাও। ঝুনা নারিকেলের কালিয়া এই প্রকারে রাঁধিবে।

১১২। বুটের ডাইলের জল-বড়ার (ধোকার) কালিয়া

ছোলা বা তাহার ডাইল ভিজাইয়া রাখিয়া পরে খোসা ছাড়াইয়া বাটিয়া লও। মুণ ও লঙ্কা বাটা মিশাইয়া হাতে টিপিয়া দলা পাকাও। ফুটন্ত জলে ফেলিয়া সিদ্ধ কর। দড়াইলে উঠাইয়া ছুরি দিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া লও। ঘৃতে লাল্‌চে করিয়া কষাও। আলু ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া কষাইয়া রাখ। ছানার কালিয়ার মত কালিয়া রাঁধ। দক্ষিণ বঙ্গে ইহাকে 'ধোকার ডাল্‌না' কহে। ইচ্ছা করিলে পশ্চাৎ পোস্তদানা বাটা মিশাইতে পার।

মটরের ডাইল বাটা এবং বিলাতী কুমড়ার বীচির শাঁস বাটার এই প্রকারে জল-বড়া প্রস্তুত করিয়া তাহা ছুরি দিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া পশ্চাৎ ঘৃতে কষাইয়া লইয়া এই প্রকারে কালিয়া রাঁধিবে।

কালিয়া—(আমিষ)

১১৩। রুই মাছের কালিয়া

বড় পাকা লালবর্ণের রুই মাছের দ্বারাই উত্তম কালিয়া প্রস্তুত হইয়া থাকে। মাছ অপেক্ষাকৃত বড় বড় ডুমা আকারে কুটিয়া লও। একটু খর ভাবে মুণ হলুদ মাখ। উত্তপ্ত তেলে বা ঘৃতে ফেলিয়া কষাইয়া তোল। এরূপ ভাবে কষাইবে যাহাতে উপরে বেশ লাল্‌চে বর্ণ হইবে অথচ ভিতরে বেশ গদগদে থাকিবে। ছোট ছোট করিয়া মাছ কুটিলে, কষাইলে ভিতরে গদগদে হইবে না। কাঁচা তেলে ছাড়িলে মাছ ভাঙ্গিয়া যাইবে ও ছোবা ছোবা হইবে। অল্প কষাইলে পাকা রুই মাছের স্বাদ সম্যকরূপে পরিস্ফুট হইবে না এবং অতিরিক্ত কষাইলেও মাছ শক্ত ঘুঁটা ঘুঁটা হইয়া যাইবে, ইহা স্মরণ রাখিবে। এক্ষণে ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও

গোটা গরম মশলা (এবং রুচী অনুসারে পেঁয়াজ কুচি) ফোড়ন দিয়া ধনিয়া বাটা, লঙ্কা বাটা, আদা বাটা ছাড় (আদা বাটা এক্ষণে না কষাইয়া পরে নামাইয়া গরম মশলা বাটার সহিত একত্রে মিশাইলেই ভাল হয়)। আংসাও। মশলা বেশ ভাজা ভাজা হইয়া সুগন্ধ বাহির হইলে জল দাও। নুণ, হলুদ দাও। ফুটিলে কষান মাছ ছাড়। কিছু পরে ইচ্ছা করিলে কষান আলু, ফুলকোবি বা অন্য কোনও প্রকার দেশজ বা হালি আনাজ এবং কাঁচা মটর শুটী (এবং কাঁচা বা কষান কিসমিস) ছাড়িবে। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা, (একটু অম্লরস ও একটু মিষ্টরস) মিশাও। তৎপর প্রয়োজন বোধ করিলে পিঠালী দিয়া ঝাল-রস আবশ্যক মত ঘন করিয়া নামাও। ঘি, আদা বাটা, (রশুন বাটা) ও গরম মশলা বাটা মিশাও।

ইচ্ছা করিলে কালিয়াতে হিঙ অথবা পেঁয়াজ, রশুন ফোড়ন দিতে পার। ফোড়নে পেঁয়াজ কুচা দিয়া রশুন বাটিয়া পরে আদা বাটা ও গরম মশল্লা বাটার সহিত একত্রে মিশাইলে আমার বিবেচনায় স্বাদ অধিক উত্তম হয়।

কালিয়া অম্ল-স্বাদ বিশিষ্ট করিতে হইলে দধি বা তেঁতুল গোলা প্রভৃতি মিশাইবে। মালাই-কালিয়া রাঁধিতে ইচ্ছা করিলে নামাইবার পূর্ব্বে নারিকেল-কুড়া বা দুগ্ধ, বাদাম বা পোস্তদানা বাটা কিম্বা মোয়াক্ষীর মিশাইবে। তৎক্ষেত্রে আর অম্ল-রস সংযোগ করিবে না, এবং জিরা-মরিচ বাটাও অল্প পরিমাণে ব্যবহার করিবে. নচেৎ জিরা-মরিচ বাটার তীব্র গন্ধ নারিকেলের পেলব ঘ্রাণকে আচ্ছন্ন করিয়া ফেলিবে।

ঝাল-রস শুকাইয়া ফেলিয়া শুক্‌না শুক্‌না করিয়া কালিয়া রাঁধিয়া নামাইলে তাহা 'শুষ্ক-কালিয়া' বা এক প্রকার 'ঝাল-চড়চড়ীই' হইবে।

কাৎলা, কালবাউস, মৃগেল, মহাশোল, ভেটকী, তুলাদণ্ডী এবং ইলিশ, চিতল, আইড়, গাগর, রিঠা, বাচা, বোয়াল, সিলঙ (টাঁই), মাগুর, কানচ (শিঙ্গী), কৈ, চাঁদা, সুর, সরলী এবং চিঙড়ী, কাঁকড়া, শোল, বাইম প্রভৃতি

মাছের এই প্রকারে কালিয়া বা শুষ্ক-কালিয়া (ঝাল-চড়চড়ী) রাঁধিবে। তবে মাছ অনুসারে কোনও মাছ অধিক কিম্বা কোনও মাছ অল্প কষাইয়া রাঁধিতে হইবে। যেমন—রুই, কাৎলা, কালবাউস, মৃগেল, মহাশোল, শোল প্রভৃতি একটু বেশী কষাইবে এবং ভেটকী, তুলাদণ্ডী, ইলিশ, চিতল, আড়, সাগর, বাচা, রিঠা, বোয়াল, সিলঙ, মাগুর, কানচ, কৈ, চাঁদা, সুর, সরলী এবং চিঙড়ী প্রভৃতি অল্প মাত্র কষাইবে বা ঝোলে কাঁচাই ছাড়িবে। চিঙড়ী এবং তৈলাক্ত কোমল মাছ অধিক কষাইলে শক্ত হইয়া বিস্বাদ হইয়া যাইবে।

১১৪। রুই মাছের টিকলী-কালিয়া

পাকা রুই মাছ কষাইয়া বা সিদ্ধ করিয়া কাঁটা বাছিয়া ফেলিয়া নুণ ও লঙ্কা বাটা সহ ছানিয়া লও। একটু চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া মাছে বাঁধন দাও। টিকলীর আকারে গড়িয়া ঘৃতে বা তৈলে ভাজিয়া উঠাও। পুনঃ ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা, গোটা গরম মশলা এবং রুচী হইলে হিং বা পেঁয়াজ ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধন্নিনা বাটা, আদা বাটা, রশুন বাটা ও হলুদ বাটা ছাড়। কষাও। মশল্লা ভাজা ভাজা হইয়া সুগন্ধ বাহির হইলে, নুণ দিয়া অল্প জল দেও। ফুটিলে কষান আলু ও কাঁচা মটরশুটি (এবং কাঁচা বা কষান কিসমিস) ছাড়। সিদ্ধ হইলে ভাজা টিকলী ছাড়। জিরা-মরিচ বাটা, তেজ-পাত বাটা ও একটু চিনি মিশাও। পরে পিঠালী দিয়া ঝোল ঘন করিয়া নামাও। ঘৃত (রশুন বাটা, আদা বাটা) ও গরম মশল্লা বাটা মিশাও।

একটু দধি বা তেঁতুল গোলা প্রভৃতি মিশাইয়া কালিয়া অম্ল স্বাদ বিশিষ্ট করিতে পার, অথবা নমাইবার পূর্ব্বে নারিকেল দুগ্ধ বা কুড়া, বাদাম বা পোস্ত বাটা অথবা মোয়াক্ষীর মিশাইয়া মালাই-কালিয়া রাঁধিতে পার।

কাৎলা, কালবাউস, মৃগেল, মহাশোল মাছের এই প্রকারে টিকলী কালিয়া রাঁধিবে।

১১৫। চিতল-গাদার জল-বড়ার কালিয়া

চিতল মাছের পৃষ্ঠদেশ হইতে লম্বা ছাঁদে গাদার (উপরার্দ্ধের) ফালি মাছ কুটিয়া লও। অতঃপর একখানা ধারাল ছুরি বা লৌহ ঝিনুকের সাহায্যে চাঁছিয়া চাঁছিয়া ছাল ও কাঁটা হইতে মাছ কুড়িয়া বাহির করিয়া লও। কুড়া মাছের মধ্যে কাঁটা কুটি থাকিলে তাহা বাছিয়া ফেল। অতঃপর এই কুড়া মাছ নুণ ও লঙ্কা বাটা সহ চটকাইয়া মাখিয়া হাতে করিয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় তাল পাকাইয়া ফুটন্ত জলে ফেলিয়া সিদ্ধ কর। সাবধান, অধিক সিদ্ধ করিলে মাছের মধ্যেকার albumen অধিক দড়াইয়া যাইয়া মাছ শক্ত হইয়া যাইবে। সুতরাং সিদ্ধ করিয়া মাছ আঁট বাঁধিলেই নামাইয়া ফেলিবে। অতঃপর ছুরি দিয়া মাছের এই জল-বড়া ডুমা ডুমা করিয়া কাটিয়া ঘৃতে অল্প লালচে করিয়া কষাইয়া রাখ। সাবধান অধিক কষাইও না তাহা হইলে উপরোক্ত কারণে জল-বড়া গুলি এককালে চিমড়া পানা হইয়া যাইবে।

এক্ষণে ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা, গোটা গরম মশলা এবং রুচী অনুসারে হিঙ্ বা পেঁয়াজ কুচা ফোড়ন দিয়া ধনিয়া বাটা, লঙ্কা বাটা, আদা বাটা এবং রুচী হইলে রশুন বাটা অল্প জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। আংসাও। মশলা ভাজা ভাজা হইয়া বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে অল্প জল দাও। নুণ হলুদ দাও। ফুটিলে কষান আলু ও কলাই-শুটী ছাড়। সিদ্ধ হইয়া ঝাল-রস শুকাইয়া আসিলে মাছের কষান জল-বড়া বা ধোকাগুলি ছাড়। জল-বড়া আর সিদ্ধ করার প্রয়োজন নাই। জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাও। কালিয়া অম্ল স্বাদ বিশিষ্ট করিতে ইচ্ছা হইলে এই সময়ে দহি, তেঁতুল গোলাদি এবং একটু চিনি মিশাইবে। এবং প্রয়োজন বোধ করিলে পিঠালী মিশাইবে। নামাইয়া গরম মশলা বাটা, (রশুন বাটা, আদা বাটা) এবং একটু গাওয়া ঘি মিশাও।

মালাই-কালিয়া রাঁধিতে ইচ্ছা করিলে নামাইবার পূর্ব্বে নারিকেল দুগ্ধ বা

কুড়া, বাদাম বা পোস্ত বাটা অথবা মোয়াক্ষীর মিশাইবে। তৎক্ষেত্রে অবশ্য অম্লরস দিবে না। কষাইবার সময় আদাবাটা, রশুন বাটা না দিয়া কালিয়া নামাইবার পর মিশাইতে পার। ইহার 'ঝাল'ও উত্তম হয়।

১১৬। পক্ষীর কলার (জল-বড়া)—(বৈদেশিক)

পক্ষীর পিঠ লম্বালম্বি ভাবে চিরিয়া ফেল। বুক ডানা এবং পায়ের মাংস চিরিয়া ভিতর হইতে হাড় বাহির করিয়া ফেল। 'চপার' দ্বারা পেটের ভিতর দিকের মাংস থুর। খবরদার যেন বুকের উপরের চামড়াটি কাটিয়া বা ছিঁড়িয়া না যায়। নুণ, গোলমরিচের গুঁড়া, পেঁয়াজ বাটা, আদা বাটা, ওয়ারসেষ্টারসায়ার সস্ ও সালাদ ওয়েল (এবং তৎসহ গুটি দুই ডিমের শাঁস) একত্রে মিশ্রিত করিয়া মাংসের উপর মাখিয়া পুনরায় আস্তে আস্তে থুরিয়া উহা মাংসের গায়ে বসাইয়া দাও। এক্ষণে নিচে হইতে চামড়া সহ সমস্ত পাখীটা সাবধানে জড়াইয়া ফেল। এক খণ্ড পাৎলা ন্যাকড়া দ্বারা এই মাংস-পিণ্ডটি উত্তমরূপে জড়াইয়া বাঁধ। ন্যাকড়ার উভয় মুড়াও বাঁধিয়া দাও, যেন মাংস খসিয়া না আসে। সমস্তটা ফুটন্ত জলে ফেলিয়া সিদ্ধ কর। দড়াইলে জল হইতে উঠাইয়া ন্যাকড়া খুলিয়া ফেলিয়া ঢাকিয়া রাখ।

এক্ষণে ফ্রাইপ্যানে ঘি তাতাইয়া তাহাতে ঐ মাংস-পিণ্ডটি ছাড়িয়া সোণার বর্ণ করিয়া ভাজিয়া উঠাও। ঐ ঘৃতে কিছু পেঁয়াজ কুচি ভাজ। লাল্চে হইলে নামাইয়া কিছু ময়দা মিশাও। পুনরায় আগুণে ধরিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া মাংসের সুরুয়া বা অভাব পক্ষে ঐ মাংস সিদ্ধ করা জল দাও। ফুটিলে নুণ, মরিচের গুঁড়া, টোমেটো বা ওয়ারসেষ্টারসায়ার সস ও কেরামেল রঙ্ মিশাও। ঝোল গাঢ় হইলে নামাইয়া ছাকনায় ছাকিয়া লও। এক্ষণে ঐ মাংস-পিণ্ড এক আঙ্গুল পুরু চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া এই ঝোল বা সসের সহিত মাখিয়া লইয়া খাও।

১১৭। গ্যালেণ্টাইন (জল-বড়া)—(বৈদেশিক)

পক্ষী রোষ্টের উপযোগী করিয়া বানাইয়া লইয়া বুকের চাম্‌ড়াটী ধীরে ধীরে টাজার দিক হইতে উঠাইয়া ঘাড়ের দিকে বাধাইয়া রাখ। তৎপর পিঠ চিরিয়া বুক, ডানা ও পায়ের হাড় বাহির করিয়া ফেল। মাংস উত্তমরূপে কিমা কর। মুণ, মরিচ গুঁড়া, আদা কুচি, পেঁয়াজ কুচি, পার্শলি কুচি এবং ইচ্ছা করিলে, তৎসহ ট্রাফল্‌স্‌, মাসরুম, মেষ-জিহ্বা ও সছেজেস্‌ কুচি এবং শক্ত সিদ্ধ ডিমের কুচি (এবং বাঁধন দিবার নিমিত্ত তিন চারিটা কাঁচা ডিমের শাঁস) মিশাইয়া লইয়া ঐ কিমা মাংসের সহিত বেশ করিয়া থুরিয়া মিলাও। অতঃপর এই মিশ্রিত কিমা মাংস পক্ষীর ঐ চাম্‌ড়ার মধ্যে ভরিয়া দিয়া শেলাই করিয়া দাও। সমস্তটা ন্যাক্‌ড়া দ্বারা জড়াইয়া বাঁধ। ফুটন্ত জলে ফেলিয়া সিদ্ধ কর। জমাট বাঁধিলে মাংসপিণ্ড নামাইয়া ন্যাক্‌ড়া খুলিয়া লইয়া এক আঙ্গুল পুরু চাকা চাকা করিয়া কাট। হোয়াইট্‌, ব্রাউন, ব্রেড বা এগ্‌ প্রভৃতি সসের সহিত মাখিয়া খাও। (এই সমস্ত সসের সহিত দুগ্ধের ক্রিম মিশাইয়া লইলে আরও সুস্বাদু হইবে।)

১১৮। পাঁঠার কালিয়া

"উচ্ছে বীচি, পটোল কচি। শাকের ছা, মাছের মা।
কচি পাঁঠা, বৃদ্ধ মেষ। দধির অগ্র, ঘোলের শেষ॥"

অতএব কচি পাঁঠার দ্বারাই উত্তম কালিয়া পাক হইয়া থাকে। মাংস অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। মুণ, হলুদবাটা, সরিষার তৈল, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, আদা বাটা, (রশুন বাটা,—আদা ও রশুন পরেও দিতে পার), (দধি) দিয়া উত্তমরূপে ছানিয়া ছানিয়া মাখ। ঘণ্টা দুয়েক মত ঢাকিয়া রাখ। এক্ষণে ঘৃতে জিরা, তেজপাত, লঙ্কা ও গোটা গরম মশলা এবং রুচী অনুসারে হিঙ্‌ বা পেঁয়াজ কুচি ফোড়ন দিয়া মাংস ছাড়।

আংসাও। ঢাকিয়া দেও। মাংসের নিজের জল মরিয়া গেলে এবং ভাজা মশল্লার বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে গরম জল দেও। মাংস সুসিদ্ধ হইলে কষান আলু ছাড়। আবশ্যক হইলে আর একটু নুণ দাও। ঝোল আন্দাজ মত শুকাইলে জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা, একটু চিনি (এবং পূর্ব্বে দধি না দিলে রুচী হইলে কিছু অম্লরস) মিশাও। প্রয়োজন বোধ করিলে কিঞ্চিৎ পিঠালী দিয়া ঝোল ঘন করিয়া নামাও। একটু ঘি, গরম মশল্লা বাটা (ও আদা বাটা, রশুন বাটা) মিশাও।

কেহ কেহ পূর্ব্বেই জিরা, লঙ্কা প্রভৃতি ফোড়ন না দিয়া ঘৃতে প্রথমেই লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা ও আদা বাটা মাখান মাংস ছাড়িয়া কষাইয়া তৎপর নুণ হলুদ, দিয়া জল দেন। জল ফুটিলে কষান আলু ছাড়িয়া হাঁড়ির মুখ ঢাকিয়া দেন। মাংস সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা, চিনি ও পিঠালী মিশাইয়া থাকেন। পরে হাঁড়িতে ঘৃতে তেজপাত, লঙ্কা, জিরা ও রুচী অনুসারে হিঙ্ বা পেঁয়াজ কুচি ফোড়ন দিয়া ঐ রাঁধা মাংস সম্বারা দেন। অবশেষে নামাইয়া গরম মশল্লা বাটা ও রুচী হইলে রশুন বাটা মিশান।

পাঁঠার খাশির, মেষের, সজারুর এবং খরগোসাদির মাংস এইরূপে রাঁধা যাইতে পারে। হরিণ মাংসও এইরূপে রাঁধিবে, কিন্তু তাহা অমনি ঝুলাইয়া রাখিয়া বাসী করিয়া অথবা কুটিয়া মশল্লাদি দ্বারা মাখিয়া চব্বিশ ঘণ্টা মত ঢাকিয়া রাখিয়া তবে রাঁধিতে হয়। ধান্যের 'পোয়ালের' সহিত একযোগে সিদ্ধ করিলে হরিণ মাংসের ভিতরের 'মাটি' দূর হইয়া বেশ কোমল হয়।

পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, মাংস রাঁধিবার কালে উহা যেমন লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা প্রভৃতি দ্বারা মাখিয়া লইয়া আংসাইতে পারা যায়, মৎস্য রাঁধিবার কালে তদ্রূপ করিতে পারা যায় না,—মৎস্য কেবল মাত্র নুণ হলুদ দ্বারা মাখিয়া কষাইতে হয়। ইহার কারণ, মাছে বাটনা মাখিয়া আংসাইতে

গেলে মাছ ভাঙ্গিয়া যায়, কিন্তু মাংস সেরূপে ভাঙ্গিয়া যাইবার কোন সম্ভাবনা নাই; পরন্তু মাংস পূর্ব্বে মাখিয়া ঢাকিয়া রাখিলে ঝাল-নুণ-তৈলাদি মাংসের ভিতরে প্রবেশ করিয়া তাহার স্বাদ বৃদ্ধি হয়। মাংসে বাটা ঝাল মাখিবার সময় তৎসহ আবশ্যক মত তৈল, (রশুন বাটা) এবং অম্ল যথা—দধি প্রভৃতি মিশাইয়া ঘণ্টা কয়েক ঢাকিয়া রাখিয়া রাঁধিলে উহার আস্বাদন 'আচারের' ন্যায় মধুর হয়। বস্তুতঃ এই স্বভাবের অনুসরণেই মোগলাই 'কোর্ম্মা' পাক হইয়া থাকে।

১১৯। কেঠোর কালিয়া

বরেন্দ্র-ভূমে 'কেঠো' খাওয়া খুব চলন। কেঠো বলিলে যে সে কচ্ছপকে বুঝাইবে না, নদীতে সাধারণতঃ সর্ব্বভূক্ থল্থলে-পার্শ্ব-চেড়ো (খোলা) বিশিষ্ট অপেক্ষাকৃত বড় বড়, চ্যাপ্টা গোছের যে কচ্ছপ পাওয়া যায়, ইহা সে জাতীয় নহে, এই নদীর কচ্ছপ অতিশয় দুর্গন্ধ বিশিষ্ট ও অখাদ্য। এই জাতীয় অন্য এক প্রকারের অপেক্ষাকৃত ছোট কচ্ছপ আছে যাহাকে সাধারণতঃ 'উগ্লা কেঠো' বা 'সিম কেঠো' বলে, ইহা তাহাও নহে। সিম কেঠো খায় বটে, কিন্তু তাহার স্বাদও আঁষ্টে। আমি যে জাতীয় কেঠোর কথা বলিতেছি তাহা সাধারণতঃ কার্ত্তিক অগ্রহায়ণ মাসে বিলে, খালে পাওয়া যায়। ইহার চেড়োর সমস্তটাই খুব শক্ত, এবং 'কুরুম পিঠে' (কূর্ম্ম পৃষ্ঠ) বলিলে যেরূপ আকার বুঝায় সেইরূপ আকার বিশিষ্ট। এই কেঠো কেবলমাত্র জলজ উদ্ভিদ্ খাইয়া জীবন ধারণ করে। ইহারা নদীর কচ্ছপের ন্যায় সর্ব্বভূক্ অথবা তাদৃশ হিংস্র স্বভাব সম্পন্ন নহে। ইহারা আকারে তাদৃশ বৃহৎও হয় না,—মুঠম হাতের অধিক লম্বা কেঠো প্রায়ই দেখা যায় না। ইহার বুকের খোলাও কঠিন ও হরিদ্রা বর্ণ এবং তদুপরি কাল কাল দাগ বিশিষ্ট। আর এক প্রকার কেঠো আছে তাহা অতি

ক্ষুদ্র, এমন কি অর্দ্ধ হস্ত পরিমিতও নহে; ইহাকে 'কড়ি বা কড়ুই কেঠো' বলে। ইহা পুকুরে, বিলে বা শুষ্কপ্রায় নদীর স্থির জলে পাওয়া যায়। ইহারাও উদ্ভিদাহারী, ইহাও খাওয়া যায়। এই শেষোক্ত উভয় কেঠো আঁষটে গন্ধ বিশিষ্ট নহে।

কেঠো কুটা কিছু শক্ত। ইহারা মস্তক বাহির করিলে ধাঁ করিয়া তাহা কাটিয়া ফেলিবে, কেন না সামান্য ভয় পাইলেই ইহারা মস্তক লুকাইয়া ফেলে। অতঃপর কেঠো চিৎ করিয়া ফেলিয়া বুকের খোলার ধার দিয়া একখানি সুঁচাল ডগা বিশিষ্ট হাত-দা'র দ্বারা ঠুকিয়া ঠুকিয়া বুকের খোলাটি কাটিয়া উঠাইয়া ফেলিতে হয়। পরে ধারাল ছুরি দ্বারা ভিতর হইতে মাংস কাটিয়া বাহির করিয়া লইয়া কুটিতে হয়। অনেক কেঠোর পেটে বহু ডিম্ব এবং থলথলে গোছ তেল পাওয়া যায়। কেঠোর ডিম্ব খাইতে পক্ষীর ডিম্ব অপেক্ষা নীরস হইলেও নিতান্ত মন্দ নহে,—সিদ্ধ ডিম্ব একটু বেলে বেলে স্বাদ বিশিষ্ট হয়। কেঠোর তৈলও খাওয়া যায়, কিন্তু ইহার মেটেই খাইতে সর্ব্বাপেক্ষা স্বাদু ও চমৎকার মোলায়েম। কেঠোর কালিয়া পাঁঠার কালিয়ার ন্যায়ই রাঁধিবে। কেঠোতে পেঁয়াজ রশুনের পরিবর্ত্তে হিঙ্ ব্যবহার করিতেই সাধারণতঃ দেখা যায় এবং দধি প্রভৃতিও প্রায় ইহাতে দেওয়া দেখা যায় না। ডিম্বগুলি না কষাইয়া আলাহিদা কাঁচা রাখিয়া দিবে এবং মাংস পাক প্রায় শেষ হইয়া আসিলে তখন তাহাতে ছাড়িবে। ডিম্ব অধিক সিদ্ধ করিলে শক্ত হইয়া অখাদ্য হইয়া যায়।

১২০। পক্ষীর কালিয়া

ঘুঘু, হরিয়াল, পায়রা, বগেড়ী প্রভৃতি ছোট জাতীয় মেঠো পক্ষী; বটের, তিত্তীর, কুক্কুট, বর্হী, কুলাঙ, হুবরা, চিরাত, লিখ, গগনভেড় প্রভৃতি বড় জাতীয় মেঠো পক্ষী; কাম, কচুয়া, ডাহুক, বাটাম প্রভৃতি কাদা-খোঁচা জাতীয়

বিলের পক্ষী ; এবং রাজহাঁস, বালিহাঁস, বতক, চৈতী, নারিয়াল, সরাইল প্রভৃতি নানাবিধ বড় ও ছোট হাঁসজাতীয় জলচর পক্ষী অনেকেই শিকার করিয়া আহার করিয়া থাকেন। ইহাদের কালিয়া পাঁঠার কালিয়ার ন্যায় রাঁধা যায় ; তবে পক্ষী মাংসে (হিঙের পরিবর্ত্তে) পেঁয়াজ, রশুন সংযোগ করিলে তবে আস্বাদন উত্তম হয়, এবং বাটনা প্রভৃতি পাঁঠার মাংসের অপেক্ষা কিঞ্চিৎ কম দেওয়া হইয়া থাকে। দধি (অম্লরস) রুচি অনুসারে ব্যবহার করিবে।

মাছের কালিয়াতে আলু, বেগুন, মূলা, লাউ, কুমড়া, শশা, স্কোয়াস, ফুলকোবি, বাঁধাকোবি, ওলকোবি, সালগম, গাজর, কলাইশুটী, বীন প্রভৃতি যে সমস্ত দেশজ এবং হালি আনাজ ব্যবহারের বিষয় লিখিত হইয়াছে মাংসের কালিয়াতেও ঐ সমস্ত আনাজ বেশ মজে। তবে মাংস ভেদে আনাজও অবশ্য ভেদ করিতে হইবে।—আলু এবং ফুলকোবি প্রায় সব মাংসেই দেওয়া যায়। কলাইশুটী মেষ ও পক্ষী মাংসেই ভাল মজে। লাউ খাসীতে এবং ডাহুক পাখীতে ভাল মজে,—"এক ডাহুক সাত লাউ মজায়।" ফুলকোবি, বাঁধাকোবি ও সালগম প্রভৃতি পাঁঠাতে এবং মেষে বেশ মজে।

——০——

কারী—(বৈদেশিক)।

বৈদেশিক 'কারী' কালিয়ারই সংক্ষিপ্ত সংস্করণ। কারীতে কেবল কালিয়ার ন্যায় জিরা, লঙ্কা ফোড়ন দেওয়া হয় না—শুধু তেজপাত, গোটা গরম-মশলা এবং পেঁয়াজকুচা ফোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে। কারীর বাটনায় জিরা-মরিচ বাটা অপেক্ষা হলুদ, লঙ্কা ও ধনিয়া বাটারই প্রাধান্য দেওয়া হয় এবং পশ্চাৎ সরিষা বাটাও কোন কোন ক্ষেত্রে মিশান হইয়া থাকে। নচেৎ কারীর সহিত কালিয়ার আর কোনই বিশেষ পার্থক্য নাই। কালিয়া এবং তৎপর্য্যায়ভুক্ত কারীতে ঝাল নুণ একটু খরভাবে (অধিক পরিমাণে) দিবে। "ঝাল-ঝাল,

নুণ-নুণ, পেঁয়াজ পেঁয়াজ, রশুন-রশুন” গোছ হইলে তবে মাংসের কালিয়া ও কারী মুখরোচক হইবে। কারীতে জিরা ফোড়ন দেয় না সুতরাং জিরাবাটা পশ্চাৎ না মিশাইয়া ধনিয়া বাটার সহিত একত্রে পূর্ব্বেই কষাইতে পার। ঝালরস শুকাইয়া ফেলিয়া কারী নামাইলে ‘শুষ্ক কারী’ হইবে।

কালিয়ার ন্যায় কারীতেও লাউ, কুমড়া, শশা, স্কোয়াস, আলু, কলাইশুটী, ফুলকোবি, বাঁধাকোবি, ওলকোবি, সালগম, গাজর, মূলা, বীন, টোমেটো প্রভৃতি আনাজ দেওয়া যায়। তবে ‘মাদ্রাজ’ বা ঝাল-কারী এবং মালাইকারী ব্যতীত অপর কোন কারীতে আনাজ দেওয়ার বড় একটা প্রয়োজন হয় না।

অনেক প্রকার কারী প্রচলিত আছে, তন্মধ্যে নিম্নে সচরাচর ব্যবহৃত গোটা কয়েক কারীর রন্ধন প্রণালী লিখিত হইল।

১২১। মেষের ‘মাদ্রাজ’ বা ঝাল-কারী

পাঁঠার অপেক্ষা মেষের কারীই সমধিক উত্তম হয়। পাকা চর্ব্বিওয়ালা মেষই (বৃদ্ধ মেষ) খাইতে ভাল। মাংস অপেক্ষাকৃত কিছু বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও। নুণ, হলুদ বাটা, লঙ্কাবাটা, ধনিয় বাটা, আদা বাটা ও রশুন বাটা দিয়া উত্তম রূপে মাখ। রুচি অনুসারে একটু সরিষার তৈল ও একটু অম্লরস যথা, দধি প্রভৃতি ইহার সহিত মিশাইয়া লইতে পার। খানিকক্ষণ ঢাকিয়া রাখ। এক্ষণে ঘৃতে তেজপাত, গোটা গরম-মশলা, (গুজরতীর ভাগ কিঞ্চিৎ পরিমাণে বেশী) ফোড়ন দিয়া কুচান পেঁয়াজ ছাড়। পেঁয়াজের বর্ণ লাল্‌চে হইলে মাংস ছাড়। আংসাও। ঢাকিয়া দেও। মাংসের নিজের জল সম্পূর্ণ মরিয়া গেলে এবং মশলা ভাজা-ভাজা হইয়া সুগন্ধ বাহির হইলে গরম জল ঢালিয়া দেও। সিদ্ধ হইলে কষান আলু এবং সুবিধা হইলে তৎসহ কষান ফুলকোবি, সালগম এবং কাঁচা কলাই-শুটি প্রভৃতি দুই তিন রকম আনাজ ছাড়। সুসিদ্ধ হইলে জিরা-গোলমরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি মিশাও। আবশ্যক

বোধ করিলে সামান্য একটু পিঠালী দিয়া ঝাল-রস ঘন করিয়া নামাও। একটু গাওয়া ঘি, (আদা বাটা, রশুনবাটা) ও গরম মশলা বাটা মিশাও।

ফুলকোবি প্রভৃতি উত্তমরূপে কষান না থাকিলে তাহা হইতে প্রচুর পরিমাণে জল বাহির হইয়া কারীর স্বাদ পান্‌সে করিয়া ফেলিবে। এই নিমিত্ত অনেকে কারীতে কোন রূপ তরকারী না দিয়াই পাক করা পছন্দ করেন। দধির পরিবর্ত্তে অনেকে কারী পাক করিয়া নামাইয়া একটু ওয়ারসেষ্টারসায়ার, টোমেটো বা তৎবৎ কোন প্রকার সস্‌ অথবা আমের ভিনিগার-চাট্‌নী মিশাইয়া থাকেন। জিরা-মরিচ বাটা পূর্ব্বেও কষিতে পার এবং নামাইবার অব্যবহিত পূর্ব্বে ইচ্ছা করিলে অল্প সরিষা বাটা মিশাইতে পার। কিস্‌মিস্‌ কাঁচা বা ঘৃতে কষাইয়া কারীতে মিশাইতে পার।

পাঁঠার, খরগোসাদির মাংসের, ডিম্বের এবং মোটা মাছের কারী এই ভাবে রাঁধিবে; এবং যে সকল পক্ষীর মাংস অপেক্ষাকৃত শক্ত এবং রক্তবর্ণের তাহার কারীও এই ভাবে রাঁধিবে; যে সব পক্ষীর মাংস অপেক্ষাকৃত কোমল এবং শ্বেতবর্ণের তাহাতে জিরা-গোলমরিচ বাটার ভাগ কিছু কম দেওয়া হইয়া থাকে এবং তাহাতে দুটো মেথি ফোড়ন দিয়া পশ্চাৎ সরিষা বাটা মিশান যাইতে পারে। পক্ষীর কারীতে কলাইশুটি এবং চিঙড়ী, কাঁকড়া, শোল মাছ, পাঁঠার খাসী ও ডাহুক পক্ষীর কারীতে লাউ বেশ মজে।

১২২। মেষের মিক্স্‌ড্‌ কারী

ক। পূর্ব্বে সিদ্ধ বা রোষ্ট করা মেষ মাংস লইয়া ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুট। ঘৃতে লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচবাটা, আদাবাটা, পেঁয়াজবাটা, রশুনবাটা, হলুদবাটা ছাড়িয়া কষাও। ভাজা মশলার বেশ সুগন্ধ বাহির হইলে নুণ ও একটু চিনি দিয়া জল দাও। (অধিক জল দিতে হইবে না)। জলের পরিবর্ত্তে মাংসের সুরুয়া দিলেই ভাল হয়। ফুটিয়া জল বা সুরুয়া

শুকাইয়া থক্‌থকে হইয়া আসিলে মাংস ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। একটু ঘৃত ও গরম মশল্লা বাটা মিশাও। উপরে ঘৃতে-ভাজা পেঁয়াজ কুচা ছড়াইয়া দিয়া খাইতে দাও।

খ। পূর্ব্বে সিদ্ধ বা রোষ্ট করা মেষ মাংস লইয়া ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট। ঘৃতে তেজপাত ও পেঁয়াজ কুচা ফোড়ন দিয়া মাংসের সুরুয়া ছাড়। ফুটিলে নুণ, হলুদ ও একটু চিনি মিশাও। ঝোল থকথকে হইলে মাংস ছাড়িয়া নাড়িয়া চড়িয়া নামাও। অপর হাঁড়িতে লঙ্কা, জিরা-মরিচ, ধনিয়া, আদা, রশুন গরম মশল্লা, বাদাম ঘৃতে ভাজিয়া লইয়া পিষিয়া লও। অতঃপর তাহা ঐ মাংসে মিশাইয়া লও।

১২৩। ড্রাই (শুক্‌না) কারী

পক্ষীর মাংসেরই ড্রাই কারী উত্তম হয়। ঘৃতে তেজপাত ও গোটা গরম মশল্লা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, হলুদ বাটা, আদা বাটা, পেঁয়াজ বাটা ও রশুন বাটা ছাড়িয়া কষাও। মশল্লা ভাজা হইয়া বেশ সুঘ্রাণ বাহির হইলে মাংস ছাড়। আংসাও। মাংসের জল মরিয়া গেলে গরম জল মিশাও। একটু চিনি ও নুণ দাও। সুসিদ্ধ হইয়া জল শুকাইলে নামাও। উপরে লাল্‌চে ভাজা পেঁয়াজ কুচা ছড়াইয়া দাও।

ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা ঘৃতে না কষিয়া এক সাথে কাট-খোলায় ভাজিয়া 'ফাকী' করতঃ কারী নামান পর তাহাতে মিশাইয়া লইতে পার।

১২৪। 'কান্‌ট্রি-কাপ্‌তান' কারী

পক্ষী মাংস কুটিয়া লও। ঘৃতে কুচান পেঁয়াজ ভাজিয়া উঠাইয়া রাখ। পরে পুনরায় ঘৃতে তেজপাত ফোড়ন দিয়া পেঁয়াজ বাটা, রশুন বাটা, লঙ্কা বাটা ও হলুদ বাটা ছাড়িয়া কষাও। মশল্লা ভাজা হইয়া বেশ সুঘ্রাণ বাহির হইলে মাংস ছাড়। আংসাও। মাংসের নিজ জল শুকাইলে গরম জল দাও।

ফুটিলে নুণ দাও। মাংস সুসিদ্ধ হইয়া জল শুকাইলে নামাও। এক্ষণে ভাজা পেঁয়াজ মাংসের উপর ছড়াইয়া দাও। লেবুর রস চিপিয়া দাও।

এই কারী ভুনি-খিঁচুড়ীর সহিত খাইতে ভাল।

কান্‌টী-কাপ্‌তান কারীর সহিত আদা বাটা, ধনিয়া বাটা ও সামান্য জিরা বাটা কষিলে এবং শেষ পর্য্যন্ত অম্লরস যথা—আমের চুণা, জলপাই বা আমড়াদি ফল মিশাইয়া মাংসের সহিত সিদ্ধ করিয়া নামাইলে তাহা 'দো-পিঁয়াজা' কারী হইবে।

১২৫। 'আলু-মখল্লা' কারী—(ইহুদীয়)

ঘৃতে তেজপাত ও গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া অল্প অল্প পরিমাণে লঙ্কা বাঁটা, ধনিয়া বাটা, পেঁয়াজ বাটা, রশুন বাটা, আদা বাটা ও হলুদ বাটা ছাড়িয়া কষাও। ভাজা মশলার সুগন্ধ বাহির হইলে মাংস ছাড়। আংসাও। মাংসের নিজ জল মরিলে খানিকটা ভিনিগার (সির্কা) ও চিনি মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া গরম জল দাও। মাংস সিদ্ধ হইলে ঘৃতে কড়াগোছ কষান গোটা কয়েক আস্ত আলু এবং আস্ত পেঁয়াজ ছাড়। আগুনের আঁচ কমাইয়া মাংস দমে বসাইয়া রাখ। ঝোল থক্‌থকে গোছ হইলে নামাও।

১২৬। 'হোসেঙ্গা' কারী (বা কাবাব)

কোমল পক্ষীর মাংস ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। আদা ছুলিয়া চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া লও। পেঁয়াজও ছুলিয়া চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া লও। পাঁচ ইঞ্চি পরিমিত কতকগুলি বাঁশের সরু কাটি বা খিল চাঁছিয়া লও। এক্ষণে একখণ্ড মাংস, এক চাকা আদা ও এক চাকা পেঁয়াজ পর পর ক্রমান্বয়ে এক একটী কাটিতে ফুঁড়িয়া গাঁথিয়া যাও। এক কাটি ভর্ত্তি হইলে অপর কাটিতে ঐ রূপ ভাবে গাঁথ। ঘৃতে গোটা গরম মশলা ও পেঁয়াজ ফোড়ন দিয়া তাহাতে হলুদ বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, আদা

বাটা ও রশুন বাটা ছাড়। আংসাও। ভাজা মশলার সুগন্ধ বাহির হইলে জল দেও। ফুটিলে মাংসপূর্ণ কাটি গুলি ছাড়। সিদ্ধ হইলে নুণ, জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও একটু চিনি মিশাও। ঝোল ঘন গা-মাখা গা-মাখা করিয়া নামাও। একটু ঘি ও গরম মশলা বাটা মিশাও।

১২৭। 'সিলোন' বা মালাই-কারী

ক। মালাই-কারীতে নারিকেলের দুগ্ধই প্রধান উপকরণ, সুতরাং সর্ব্ব প্রথমেই উহা সংগ্রহ করিবে। উত্তম ঝুনা নারিকেল লইয়া উপরের ছোবা উঠাইয়া ফেলিয়া মালা দ্বিখণ্ডিত কর। নারিকেল-কোড়নার সাহায্যে নারিকেলের শাঁস কুড়িয়া উঠাও। একটী পাত্রে এই নারিকেল-কুড়া রাখিয়া উপরে ফুটন্ত গরম জল ঢাল পনর কুড়ি মিনিট ভিজাইযা রাখিয়া একখানি পরিষ্কার নেকড়ার সাহায্যে চিপিয়া 'দুগ্ধ'টুকু ছাকিয়া লও। ইহা আলাহিদা রাখ। ঐ নারিকেল কুড়াতে পুনরায় গরম জল ঢাল। আধ ঘণ্টা খানেক ভিজাইয়া রাখ। একখানা নেকড়ার সাহায্যে উত্তমরূপে চিপিয়া পুনরায় অবশিষ্ট 'দুগ্ধ'টুকু বাহির করিয়া লও। আলাহিদা রাখ। এক্ষণে ঘৃতে তেজপাত, গোটা গরম মশল্লা ও পেঁয়াজ কুচা ফোড়ন দিয়া হরিদ্রা বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, অল্প জিরা-মরিচ বাটা, আদা বাটা (ও রশুন বাটা) ছাড়িয়া কষাও। সুঘ্রাণ বাহির হইলে মাংস ছাড়। আংসাও। মাংসের নিজ জল শুকাইলে দ্বিতীয় বারের নারিকেল-দুগ্ধ মিশাও। ফুটিলে কষান আনাজ, নুণ ও চিনি মিশাও। মালাই-কারীতে জিরা-মরিচ বাটা অল্প পরিমাণে দিতে হয়। নচেৎ নারিকেল-দুগ্ধের 'লজ্জৎ'টুকু নষ্ট হইয়া যায়। মাংস সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইলে প্রথমবারের নারিকেল-দুগ্ধ ঢালিয়া দেও। আবশ্যক মনে করিলে একটু পিঠলী দিয়া ঝোল ঘন করিয়া নামাও। একটু ঘৃত ও গরম মশল্লা বাটা মিশাও।

খ। নারিকেল-কুড়াতে গরম জল ঢালিয়া দিয়া উপরোক্ত বিধানে 'দুগ্ধ' বাহির করিয়া রাখ। অবশিষ্ট কুড়াটুকু লইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। এক্ষণে ঘৃতে তেজপাত, গোটা গরম মশলা এবং পেঁয়াজ কুচা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা (অল্প), আদা বাটা, (রশুন বাটা) ও নারিকেল-কুড়া বাটা ছাড়। আংসাও। মাংস ছাড়। আংসাও। মাংসের নিজ জল মরিয়া ভাজা মশলার সুঘ্রাণ বাহির হইলে গরম জল দাও। ফুটিলে কষান আনাজ ছাড়। সিদ্ধ হইলে নারিকেল-দুগ্ধ দাও। নুণ হলুদ ও চিনি দাও। ঝোল গাঢ় হইলে নামাও।

নারিকেলের দুধের পরিবর্ত্তে মিষ্ট-বাদাম বাটা, পোস্তদানা বাটা অথবা খোয়া ক্ষীর মিশাইয়া মালাই-কারী রাঁধিতে পার।

১২৮। বাগদা চিঙড়ীর মালাই-কারী

অপরাপর চিঙড়ী অপেক্ষা বাগদা চিঙড়ীর মালাই-কারীই উৎকৃষ্ট হয়। চিঙড়ী মাছ খুব টাটকা হওয়া প্রয়োজন, কিছুমাত্র পচা হইলেও তাহা খাইলে খুব অসুখ করিতে পারে, ইহা স্মরণ রাখিবে। টাট্‌কা চিঙড়ী মাছ লইয়া উহার বুকের ও পিঠের দাঁড়ার কাল রগটী উঠাইয়া ফেলিয়া বেশ পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া লও। আলু, কলাইশুটী, লাউ, শশা, ফুলকোবি, সালগম, ওলকোবি, স্কোয়াস চিঙড়ী মাছের মালাই-কারীর সহিত চমৎকার মজিয়া থাকে। উপরের লিখিত বিধানে কষান আনাজ সহ চিঙড়ী মাছের মালাই-কারী রাঁধিবে। চিঙড়ী মাছ অধিক কষাইলে শক্ত হইয়া যায় স্মরণ রাখিবে। ইচ্ছা করিলে আনাজ বাদ দিয়াও মালাই-কারী রাঁধিতে পার।

কাঁকড়ার মালাই-কারী এইভাবে রাঁধিবে। রুই, মহাশোল, শোল, আইড়, শিঙ্গি, বাচা, বাইম, মাগুর, কানচ, ইলিশ, ভেট্‌কী, সুর, সরলী, তুলাদণ্ডী প্রভৃতি মাছেরও এই প্রকারে উত্তম মালাই-কারী রাঁধা যায়।

১২৯। চিংড়ী মাছের শুষ্ক-কারী

পক্ষী-কারী রাঁধার বিধানে চিংড়ী প্রভৃতি মাছেরও উত্তম শুষ্ক-কারী রান্না হইয়া থাকে। কিন্তু চিংড়ী মাছ অধিক কষাইলে শক্ত হইয়া যায় বলিয়া ঘৃতে পূর্ব্বে গোটা গরম মশলা ও পেঁয়াজ কুচি ফোড়ন দিয়া তাহাতে হলুদ বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, আদা বাটা, রশুন বাটা, ছাড়িয়া কষাইয়া লও। ভাজা মশলার সুগন্ধ বাহির হইলে জল দাও। ফুটিলে কাঁচা চিংড়ী মাছ, কলাইশুটি এবং কষান ফুলকোবি, সালগম, ওলকোবি, আলু, স্কোয়াস, লাউ, শশা প্রভৃতি মধ্যে এক বা একাধিক আনাজ ছাড়। নুণ ও একটু চিনি দাও। সিদ্ধ হইলে জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা ও প্রয়োজন হইলে একটু পিঠালী দিয়া শুক্‌না শুক্‌না করিয়া নামাও। একটু ঘি ও গরম মশলা বাটা মিশাও। আলু, ফুলকোবি, কলাইশুটি প্রভৃতির যোগে চিংড়ী মাছের বা কাঁকড়ার এই প্রকার শুষ্ক-কারী অতি উপাদেয় হয়।

রুই, আইড়, মাগুর প্রভৃতি মৎস্যেরও উত্তম শুষ্ক-কারী রাঁধা হইয়া থাকে। মাছ পূর্ব্বে নুণ হলুদ মাখিয়া ঘৃতে কষাইয়া রাখ। পরে ঘৃতে গোটা গরম মশলা ও পেঁয়াজ কুচা ফোড়ন দিয়া হলুদ বাটা, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, আদা বাটা ও রশুন বাটা ছাড়িয়া কষাও। জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ও তৎপর কষান আলু, কষান ফুলকোবি প্রভৃতি এবং কাঁচা কলাইশুঁটি ছাড়। সিদ্ধ হইলে নুণ, জিরা-মরিচ বাটা, তেজপাত বাটা মিশাইয়া পরে পিঠালী দিয়া ঝোল ঘন করিয়া অথবা এককালে শুকাইয়া নামাও। ঘি ও গরম মশলা বাটা মিশাও।

১৩০। কোপ্তা (Ball) কারী

'ভাজি' অধ্যায়ে (৭০ পৃষ্ঠায়) লিখিত বিধানে মৎস্য মাংসাদির 'কোপ্তা' ভাজিয়া রাখ। ঘৃতে তেজপাতা, গরম মশলা ও পেঁয়াজ কুচা ফোড়ন দিয়া

লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, হলুদ বাটা, আদা বাটা ও রশুন বাটা ছাড়। কষ। মশল্লা ভাজা হইয়া সুঘ্রাণ বাহির হইলে জল বা সম্ভবপর হইলে সুরুয়া দাও। ফুটিলে কোপ্তা ছাড়। নুণ, একটু মিষ্ট এবং রুচী হইলে অম্লরস মিশাও। উপরে ভাজা পেঁয়াজ কুচা ছড়াইয়া দাও। মালাই কারী রাঁধিতে হইলে জিরা-মরিচ বাটা কম দিয়া এবং অম্লরস বাদ দিয়া শেষে নারিকেল-দুগ্ধ, পোস্ত বাটা প্রভৃতি মিশাইবে।

ভাজা কোপ্তার পরিবর্ত্তে শক্তসিদ্ধ ডিম দ্বিখণ্ডিত করিয়া ঝোলে ছাড়িলে ডিমের কারী হইবে।

১৩১। ঝাল ফ্রেজী

মাংস অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট ডুমাকারে কুটিয়া লও। আদা ও রশুন পাৎলা স্লাইস করিয়া কুটিয়া মিশাও। নুণ, গোটা তেজপাত ও একটু তেল মিশাও। হাঁড়ি করিয়া জ্বালে চড়াও। গরম জল দাও। মাংস সুসিদ্ধ হইয়া জল মরিয়া গেলে একটু ঘি মিশাও। পেঁয়াজ ও কাঁচা বা শুক্না লঙ্কা স্লাইস করিয়া কুটিয়া ছাড়। বেশ করিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া কষ। তলায় ধরিয়া যাইবার উপক্রম হইলে একটু একটু জলের ছিটা দাও। বেশ বাদামী রঙ্গ হইয়া সুঘ্রাণ বাহির হইলে নামাও।

১৩২। কোর্ম্মা

অধিক ঘৃতে জল সংস্পর্শ না করিয়া কেবল অম্ল রস (দধির) দ্বারা মৃদু আঁচে পক্ক অপেক্ষাকৃত বৃহৎ মাংসখণ্ডকে 'কোর্ম্মা' বলে।

কোমল পক্ষীর এবং পাঁঠা, মেষাদির শিরদাঁড়ার মাংসেই উত্তম কোর্ম্মা হয়। বড় চিঙড়ী এবং রুই প্রভৃতি মোটা মাছেরও কোর্ম্মা রাঁধা যায়। ধীরে ধীরে মৃদু আঁচে ঢাকিয়া অম্লরসে পাক করা হয় বলিয়া জল সংস্পর্শ না ঘটিলেও মাংস সুসিদ্ধ হয়। এক সের মাংসে আধ সের পরিমিত অম্ল

দধি লাগিবে। দধি স্বয়ং অম্ল না হইলে একটু তেঁতুল গোলা মিশাইয়া লইবে।

মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও। ধুইয়া পরিষ্কার কর। ন্যাকড়ার দ্বারা মুছিয়া শুষ্ক কর। নুণ, হলুদ, লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, আদা বাটা, রশুন বাটা এবং অম্ল দধির দ্বারা মাখ। বাটা মশলাগুলি জলের পরিবর্ত্তে দধির দ্বারা বাটিয়া লইতে পারিলেই ভাল হয়। অতঃপর কিছু তৈল মিশাইয়া একটি চীনামাটির বা পাথরের পাত্রে পাঁচ ছয় ঘণ্টাকাল ঢাকিয়া রাখিয়া দাও। অতঃপর ঘৃতে তেজপাত, গোটা গরম মশলা (ও পেঁয়াজ কুচা) ফোড়ন দিয়া ঐ মাখা মাংস ছাড়। (ঘৃত কিছু অধিক পরিমাণে দিবে।) আংসাও। ঢাকিয়া দাও। যখন মাংসের নিজ জল মরিয়া মশলা ভাজা হইয়া সুঘ্রাণ বাহির হইবে তখন পুনরায় দধি, একটু চিনি ও জাফরান দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া আগুনের আঁচ কমাইয়া মৃদু জ্বালে ধীরে ধীরে আংসাইয়া পাক করিবে। হাঁড়ীর মুখ বরাবর বন্ধ করিয়া রাখিবে। মাংস কোমল হইয়া কেবল যখন ঘৃতের উপর থাকিবে তখন নামাও। ইচ্ছা করিলে শেষে কিছু বাদাম বা পোস্তদানা বাটা মিশাইতে পার।

ঘৃতে কষান বা কাঁচা বাদাম, পেস্তা, কিসমিস এবং খুর্ম্মা ফেলিয়া কোর্ম্মা রাঁধিতে পার।

১৩৩। ভিণ্ডালু

ভিণ্ডালু প্রকৃত পক্ষে কোর্ম্মারই রূপান্তর মাত্র। কোর্ম্মা মোগলাই আর ভিণ্ডালু পর্টুগীজ। কোর্ম্মাতে দধি অম্লরস রূপে ব্যবহৃত হয়, ভিণ্ডালুতে ভিনিগার (সির্কা) তৎস্থান অধিকার করে। কোর্ম্মা পাকের মাংস মশলায় মাখিয়া অধিকক্ষণ রাখিয়া দেওয়া চলে না, কিন্তু ভিনিগার থাকা প্রযুক্ত

ভিণ্ডালু পাকের মাংস মশল্লায় মাখিয়া এমন কি বার ঘণ্টা ঢাকিয়া রাখাও হইয়া থাকে। পক্ক ভিণ্ডালু দুই তিন দিবস পর্য্যন্তও রাখিয়া খাওয়া চলে। জল বর্জ্জিত করিয়া পাক করা হয় বলিয়া এইরূপ অধিক দিন রাখিয়া খাওয়া চল্য—নষ্ট হয় না। তবে অবশ্য গ্রীষ্ম-প্রধান দেশে গ্রীষ্ম ও বর্ষা কালে এরূপ ভাবে অধিক দিন রাখা নিরাপদ নহে।

মাংস বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া শুষ্ক নেকড়ার দ্বারা মুছিয়া উত্তম রূপে শুষ্ক করিয়া লও। সমস্ত মশল্লা ভিনিগারে (সির্কায়) বাটিয়া লইতে পারিলেই ভাল হয়। অর্থাৎ যতটা সম্ভব জল সংস্পর্শ করিবে না। এই প্রকারে বাটা লঙ্কা, ধনিয়া, জিরা-মরিচ, আদা, পেঁয়াজ, রশুন (একটু বেশী পরিমাণে), হলুদ ও নুণ দিয়া মাংস মাখ। অতঃপর একসের মাংসে এক পোয়া হিসাবে ভিনিগার (সির্কা) ও ঐ পরিমাণে তেল মিশাও। সমস্ত উত্তম রূপে চটকাইয়া মাখ। একটি চীনামাটি বা পাথরের বাসনে এই মাখা মাংস বার ঘণ্টা ঢাকিয়া রাখিয়া দাও। গ্রীষ্ম বা বর্ষাকালে এতটা সময় ঢাকিয়া রাখা হয়ত সম্ভবপর হইবে না—ছয় ঘণ্টা মত রাখিয়াই পাক করিতে হইবে। অতঃপর একটি উত্তম কলাই করা হাঁড়িতে মাংস জ্বালে উঠাও। আংসাও। ঢাকিয়া দাও। মাংস হইতে বহির্গত সমস্ত জল শুকাইয়া ভাজা মশল্লার সুঘ্রাণ বাহির হইলে আগুনের আঁচ কমাইয়া মৃদু আঁচে ধীরে ধীরে পাক কর। মাংস কেবল তেলের উপর থাকিলে নামাও। মেষাদির মাংসে শেষের দিকে মধ্যে মধ্যে একটু জলের ছিটা দিলে তবে সুসিদ্ধ হইবে। অবশ্য সে জলটুকু সমস্ত এককালে শুকাইয়া ফেলিয়া নামাইতে হইবে।

কেহ কেহ আদা, পেঁয়াজ, রশুন ও লঙ্কা (পৃথক ভাবে) আধ কচড়া করিয়া বাটিয়া মাংসে মাখেন। এবং ধনিয়া ও জিরা কাঁচা বাটিয়া না দিয়া ঝাট-খোলায় ভাজিয়া কাকী করিয়া মিশাইয়া থাকেন।

১৩৪। বাফাদু—(ইহুদীয়)

মাংস অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও। ঘৃতে তেজপাত, গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া পেঁয়াজ কুচা ছাড়। পেঁয়াজ লাল্‌চে হইলে লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, (হলুদ বাটা), আদা বাটাও কিঞ্চিৎ রশুন বাটা ছাড়। কষ। মাংস ছাড়। আংসাও। মাংসের নিজ জল মরিয়া গেলে দহি, সির্কা (ভিনিগার), নুণ, চিনি এবং গোটাকয়েক রশুনের কোয়া ছাড়। পুনঃ কষ। ভাজা মশলার বেশ সুঘ্রাণ বাহির হইলে গরম জল দাও। ফুটিলে ঘৃতে কষানু আস্ত পেঁয়াজ ও আলু ছাড়। অতঃপর আঁচ মৃদু করিয়া দিয়া ধীরে ধীরে জ্বাল দাও। মাংস সুসিদ্ধ হইয়া ঝাল রস গা-মাখা গা-মাখা গোছ হইলে নামাও।

১৩৫। মালগোবা—(ইহুদীয়)

মাংসের হাড় বাছিয়া ফেলিয়া নুণ ও পেঁয়াজ সহ জলে সিদ্ধ বা ঘৃতে চম্‌কাইয়া লইয়া উত্তমরূপে কিমা কর। ঘৃতে পেঁয়াজ কুচা ছাড়িয়া কষ। লাল্‌চে হইবার পূর্ব্বেই কিমা মাংস ছাড়। নুণ ও মরিচ গুঁড়া মিশাও। জল মরিয়া গেলে নামাইয়া তৎসহ দুধের ক্রিম, দুধে ভিজান পাঁউরুটীর শাস এবং কাঁচা ডিমের শাঁস মিশাও। (এক সের মাংসে তিনটা হিসাবে ডিম মিশাইবে।) অতঃপর এই কিমা মাংস দ্বারা ইচ্ছানুরূপ আকারে কোপ্তা গড়। কোপ্তাগুলি ময়দার উপর গড়াইয়া লইয়া ঘৃতে ভাজ। লাল্‌চে হইবার পূর্ব্বেই নামাও। এক্ষণে ঘৃতে তেজপাত ও গোটা গরম মশলা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, আদা বাটা ও জাফরাণ ছাড়িয়া কষ। মশলা ভাজা হইয়া সুঘ্রাণ বাহির হইলে দহি দাও। একটু সুরুয়া বা জল দাও। ফুটিলে নুণ ও চিনি দাও। তৎপর কোপ্তা ছাড় ঝোল থক্‌থকে গোছ হইলে নামাও।

—o—

দ্বাদশ অধ্যায়।

অম্বল—(টক)

ফল, আনাজ বা মৎস্যাদি তেলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া আংসাইয়া তেঁতুলাদির গোলায়, অথবা ফল, আনাজাদি স্বয়ং অম্লস্বাদ বিশিষ্ট হইলে, শুধু জলে, নুণ, (হলুদ) ও মিষ্টরস সহ সিদ্ধ করতঃ রসাল রাখিয়া নামাইলে 'অম্বল' বা 'টক' প্রস্তুত হইল।

অনেক ক্ষেত্রে ফোড়নের পরে তেঁলে তেঁতুলাদির গোলা ছাড়িয়া তাহা ফুটিলে পরে তাহাতে কষান ফল, আনাজ বা মৎস্যাদি ছাড়া হইয়া থাকে। বরেন্দ্রে অম্বলে ইহার বেশী আর সচরাচর কিছু করা হয় না। তবে ক্ষেত্র বিশেষে সরিষার সহিত লঙ্কা (কাঁচা বা শুক্‌না), তেজপাত এবং মেথি বা কালজিরা ফোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে। আমিষ টকেই সাধারণতঃ এই লঙ্কা, মেথি ফোড়ন দেওয়ার ব্যবস্থা। আমিষ টকে হলুদ এবং মোটা মৎস্যাদির টকে লঙ্কা বাটা পর্য্যন্ত মিশান যায়। কোন কোন আমিষ টকে কেহ কেহ শেষে সরিষা বাটা মিশাইয়া থাকেন এবং কোন কোন নিরামিষ টকে যথা—পাকা কলা বা চালিতার টকে, পশ্চাৎ তিল বাটা মিশান বিধি আছে। টক বিশেষে শেষ পর্য্যন্ত আদা-ছেঁচা মিশানও হইয়া থাকে।

প্রায় সকল নিরামিষ টকেই মিষ্টরস (চিনি বা গুড়) একটু অধিক

পরিমাণে দেয়,—নিরামিষ টক অম্ল-মধুর স্বাদবিশিষ্ট হইলেই অধিক উপাদেয় হয়। কোন কোন আমিষ টকেও অল্প পরিমাণে মিষ্ট দিলেই যেন ভাল হয়। টকের আনাজ বা ফলাদি অধিক আংসাইবে না। কোন কোন টকের ঝোল বা রস প্রচুর পরিমাণে রাখিয়া নামাইতে হয়,—এই সব টকের ঝোলটুকু চুমুক দিয়া খাইতেই উপাদেয়। পক্ষান্তরে অনেক টক অপেক্ষাকৃত ঘন বা শুষ্ক করিয়া নামান হইয়া থাকে। সাধারণতঃ তরল টকে গোটা সরিষা ফোড়ন দেওয়া হয় এবং ঘন টকে গুঁড়া সরিষা ফোড়ন দেয়। অথবা গুঁড়া সরিষা ফোড়নের পরিবর্ত্তে গোটা সরিষা ফোড়ন দিয়া শেষ পর্য্যন্ত সরিষা বাটা মিশান হইয়া থাকে।

যে সব ফল বা আনাজাদির নিজের সুবাসের অভাব তাহার সহিত পশ্চাৎ আম-আদা বা আম্রমুকুলাদি যোগ করিয়া টক অনুবাসিত করা হইয়া থাকে।

অনেক টকে খেঁসারীর বা মটরের অথবা বুটের বা বরবটীর ডাইলের ফুলবড়ী, বড়া, চাপড়ী, পাণিদলা প্রভৃতি অনুষঙ্গ রূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

বরেন্দ্রে 'টক' না বলিয়া সাধারতঃ 'অম্বল' বলা হয়। বরেন্দ্র-বাসীগণ রাঢ়-বাসীগণের ন্যায় টকের তেমন ভক্ত নহেন, সুতরাং রাঢ়ে যেরূপ টকের প্রচলন আছে বরেন্দ্রে তাদৃশ নাই।

১৩৬। কচি আমের অম্বল

কচি কাঁচা আম ছুল। আধখানা করিয়া কাটিয়া ভিতর হইতে কুশি (কৌচি) বাহির করিয়া ফেলিয়া লও। তেলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া আম ছাড়। অল্প আংসাইয়া জল দাও। নুণ ও চিনি মিশাও। সিদ্ধ হইলে অথচ প্রচুর পরিমাণে ঝোল থাকিতে নামাও। চৈত্র বৈশাখ মাসে এই তরল অম্ল চুমুক দিয়া খাইতে উপাদেয় এবং তৃষ্ণা নিবারক বটে।

আমড়া, (দেশী অপেক্ষা বিলাতী আমড়ায় অম্বলই উৎকৃষ্ট হয়।) জলপাই প্রভৃতির এই প্রকারে অম্বল রাঁধিবে।

১৩৭। আম-চূণার (আমসীর) অম্বল

কাঁচা আমের খোসা ছাড়াইয়া কুঞা বাহির করিয়া ফেলিয়া ফালি ফালি করিয়া কুটিয়া রৌদ্রে শুকাইয়া লইলে 'আমচূণা' বা 'আমসী' প্রস্তুত হইল। অনেকে আম একটু অধিক শুকাইয়া লইয়া ঢেঁকিতে কুটিয়া চূর্ণ করিয়া লয়েন, তাহাকে সচরাচর 'আমচুর' কহে। আম-চূণা ধুইয়া জলে ভিজাইয়া রাখ। তেলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া চূণা ও চূণা ভিজান জলটুকু একত্রে ছাড়। নুণ ও চিনি মিশাও। সিদ্ধ হইলে নামাও। ইহা তরল বা শুষ্ক উভয়বিধ প্রকারেই খাওয়া হয়।

১৩৮। পাকা আমের অম্বল

পাকা আমের খোসা ছুলিয়া ফেল। তেলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া আম ছাড়। অম্ল আংসাইয়া জল দাও। ঈষৎ নুণ ও অধিক পরিমাণে চিনি বা গুড় দাও। ঝোল শুকাইয়া আসিলে নামাও।

১৩৯। আমসত্ত্বের অম্বল

আমসত্ত্ব ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ। তেলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া ভিজান আমসত্ত্ব ঐ জলে গুলিয়া লইয়া ছাড়। ফুটিলে চিনি দিয়া ইচ্ছানুরূপ তরল রাখিয়া বা ঘন করিয়া নামাও।

১৪০। পাকা তেঁতুলের অম্বল

পাকা তেঁতুল জলে ধুইয়া ভিজাইয়া রাখ। ভিজিলে জলে গুলিয়া 'গোলা' করিয়া লও। গোলা ইচ্ছানুরূপ গাঢ় বা তরল করিতে পার। গোলা হইতে অবশ্য তেঁতুলের সিটা ও বীচি ছাঁকিয়া উঠাইয়া ফেলিয়া দিবে। তেলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা

ছাড়। ফুটিলে অল্প নুণ এবং অনেকটা গুড় বা চিনি দাও। আবশ্যক মত ঘন করিয়া নামাও। ইহা মিষ্ট বা 'মিঠে' অম্বল হইল। নুণের তুলনায় চিনির ভাগ কম দিয়া এই অম্বল রাঁধিলে তাহা 'খাটা' অম্বল হইবে।

১৪১। কাঁচা তেঁতুলের অম্বল

কাঁচা তেঁতুল খোলা সহ ধুইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। তেলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া তেঁতুল ছাড়। অল্প আংসাইয়া জল দাও। ফুটিলে নুণ, (হলুদ) ও অল্প পরিমাণে চিনি দাও। তরল রাখিয়াই নামাও।

ভাদ্র মাসে নূতন 'আউসের' চাউলের ভাতের সহিত এই অম্বল মাখিয়া খাইতে ভাল।

১৪২। বোরের (বদরীর) অম্বল

ফাল্গুনে বোর (বদরী) সুপক্ক হইলে তাহা রৌদ্রে উত্তমরূপে শুকাইয়া উঠাইয়া রাখিতে হয়। চৈত্র বৈশাখে—গ্রীষ্মকালে এই শুষ্ক বোরের তরল অম্বল রাঁধিয়া চুমুক দিয়া খাইতে উপাদেয়। ইহা পেট ঠাণ্ডা করে এবং তৃষ্ণা নিবারণ করে। সদ্য পক্ক বোর দিয়াও অম্বল রাঁধা যায়। শুকনা বোর ধুইয়া খানিকক্ষণ জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পর অম্বল রাঁধিতে হয়। সদ্য পক্ক বোর অবশ্য আর ভিজাইয়া রাখিতে হয় না। তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া বোরগুলি ছাড়। শুকনা বোরগুলি যে জলে ভিজান হইয়াছিল ঐ জলটুকু শুদ্ধ ছাড়। আবশ্যক বোধ করিলে জল আরও দিতে পার। নুণ, (হলুদ) এবং গুড় বা চিনি দাও। প্রচুর ঝোল রাখিয়া নামাও। যাঁহারা বোরের ঘন অম্বল খাইতে ইচ্ছা করেন তাঁহারা বোরগুলি সুসিদ্ধ হইলে হাতা দ্বারা ঘাঁটিয়া ভাঙ্গিয়া অভ্যন্তরের শাঁস বাহির করিয়া দেন এবং অম্বল আবশ্যক মত শুকাইয়া থকথকে গোছ করিয়া লইয়া নামান।

১৪৩। আনারসের অম্বল

পক্ক আনারসের খোসা ছাড়াইয়া এবং চোখগুলি উঠাইয়া ফেলিয়া একটু চূণ মাখিয়া খানিকক্ষণ রাখিয়া দাও। পরে চূণ উত্তমরূপে জলে ধুইয়া ফেলিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। চূণ মাখিলে এবং চোখ উঠাইয়া ফেলিলে আনারসের মুখ ধরা দোষ নষ্ট হইবে। আশা করি গোটা আনারস কিরূপে প্রথমে চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া লইয়া পরে অভ্যন্তরের শক্ত 'মুষলা'টা বাদ দিয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লইতে হয় তাহা অন্ততঃ অনেক পাঠিকাই অবগত আছেন।

তেলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া আনারস ছাড়। আংসাও। জল দাও। নুণ, (হলুদ) এবং চিনি দাও। সিদ্ধ করিয়া আবশ্যক মত অল্পাধিক রস রাখিয়া নামাও।

পাকা কামরাঙ্গা, পাকা কদম ফুল, মূলা প্রভৃতি চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া এইরূপে অম্বল রাঁধিবে।

১৪৪। করঞ্জার অম্বল

ডাগর (প্রায় পক্ক) করঞ্জারই অম্বল ভাল হয়। করঞ্জা দুই ফাঁক করিয়া কুটিয়া বীচি বাহির করতঃ ধুইয়া লইয়া নুণ মাখ। মটর বা খেঁসারীর ডাইলের পানীদলা প্রস্তুত করিয়া লও। তৈলে সরিষা ফোড়ন দিয়া করঞ্জা ছাড়। আংসাও। পানীদলা ছাড়। আংসাও। জল দাও, নুণ, (হলুদ) ও মিষ্ট দাও। সুসিদ্ধ হইলে একটু ঝোল ঝোল রাখিয়া নামাও। পানীদলার পরিবর্ত্তে মটর, খেঁসাড়ী, ছোলা বা বরবটী ডালের 'বড়া' অথবা 'ফুলবড়ী' যোগেও এই অম্বল রাঁধা চলে।

শুধু পানীদলা, বড়া কিম্বা ফুলবড়ীরও এই প্রকারে অম্বল রাঁধা চলে।

তৎক্ষেত্রে তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া আংসান ফুলবড়ী প্রভৃতি নুণ ও চিনি সহ পাৎলা তেঁতুল গোলায় সিদ্ধ করিয়া লইবে।

১৪৫। বড়ার অম্ল-ঝোল (বৈদ্যনাথ-দেওঘর)

বুট বা বরবটীর বেসম সামান্য হিঙ সহ জল দিয়া মাখিয়া ফেনাইয়া লও। তেলে বড়া ভাজ। তেঁতুল বা আম চুণা জলে ভিজাইয়া রাখিয়া অপেক্ষাকৃত তরল গোলা করিয়া লও। লঙ্কা বাটা, ধনিয়া বাটা, জিরা বাটা, তেজপাত বাটা এবং হলুদ বাটা ঐ অম্ল গোলায় মিশাও। জ্বাল দাও। ফুটিলে বড়া ছাড়। নুণ ও একটু চিনি দাও। রস থকথকে গোছ হইলে নামাও।

কখান ফুল বড়ীর অম্ল-ঝোল এই প্রকারে রাঁধিতে পার।

ইহা 'অম্বল' অধ্যায়ভুক্ত না হইয়া 'ঝোল' অধ্যায়ভুক্ত হওয়াই বোধ হয় সমীচীন।

১৪৬। টোমেটোর অম্বল

সুপক দেখিয়া উত্তম টোমেটো লও। ধুইয়া রাখ। জলে পাকা তেঁতুল ভিজাইয়া পাৎলা করিয়া গোলা প্রস্তুত করিয়া রাখ। তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া টোমেটো ছাড়। আংসাও। পানীদলা, বড়া বা পূর্ব্বে কখান ফুলবড়ী ছাড়। আংসাও। তেঁতুল গোলা ঢালিয়া দাও। নুণ এবং গুড় বা চিনি মিশাও। সিদ্ধ হইলে ঈষৎ ঝোল রাখিয়া নামাও।

কোনরূপ অনুষঙ্গ না দিয়াও এই অম্বল রাঁধা চলিতে পারে।

চুকা-পালঙ্, মেচ্‌তা বা মেদা, নাল ও পাকা করঞ্জার অম্বল এই প্রকারে রাঁধিবে।

১৪৭। বিলাতী কুমড়ার অম্বল

(ক) সুপক বিলাতী (মিঠা) কুমড়ার চোঁচা ফেলিয়া ঘণ্টের কুমড়ার ন্যায় মিহি করিয়া কুটিয়া লও। পাকা তেঁতুল জলে ভিজাইয়া পাৎলা

করিয়া গোলা করিয়া লও। কুমড়া পূর্ব্বে তেলে কষাইয়া তোল। পরে ঐ তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড়। ফুটিলে কষান বিলাতী ছাড়। নুণ, (হলুদ) এবং গুড় বা চিনি মিশাও। আবশ্যক মত তরল বা ঘন করিয়া নামাও। বিলাতী গুলি যেন গলিয়া না যায়। ইহার সহিত মটরাদি ডাইলের ফুল বড়ী, বড়া বা পানিদলা অনুষঙ্গ রূপে ব্যবহার করিতে পার।

গোল আলু, লাল আলু প্রভৃতির এইরূপে অম্বল রাঁধিবে।

(খ) বিলাতী কুমড়ার খোসা ছাড়াইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুট। পাকা তেঁতুল জলে গুলিয়া রাখ। তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া কুমড়া ছাড়। আংসাও। কুমড়া গুলি নাড়িয়া গলাইয়া ফেল। তেঁতুল গোলা ছাড়। নুণ ও গুড় বা চিনি মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া থকথকে করিয়া নামাও।

ইহার সহিতও মটরাদি ডালের ফুলবড়ী, বড়া অথবা পানিদলা অনুষঙ্গ রূপে ব্যবহার করিতে পার।

বেগুনের অম্বল এই প্রকারে রাঁধিবে।

১৪৮। আলু-ই-বোখারার অম্বল

আলু-ই-বোখারা ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া জলে ভিজাইয়া রাখ। কিসমিস ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া রাখ। তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া আলু-ই-বোখারা মায় জলটুকু ছাড়। নুণ ও গুড় বা চিনি মিশাও। ফুটিলে কিসমিস ছাড়। আবশ্যক মত ঘন করিয়া নামাও।

ইচ্ছা করিলে অপরাপর ঘন 'মিঠে' অম্বলেও কিসমিস মিশাইতে পার। আবার তেঁতুল গোলা যোগে ফুলবড়ী, বড়া বা পানিদলা অনুষঙ্গ দিয়া শুধু কিসমিসেরও টক রাঁধিতে পার।

১৪৯। পাকা কলার অম্বল

পাকা কলা ছুলিয়া চাকা করিয়া কুটিয়া লও। পাকা তেঁতুল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া আবশ্যক মত ঘন গোলা করিয়া লও। তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড়। নুণ, (হলুদ) ও গুড় বা চিনি মিশাও। ফুটিলে পাকা কলা এবং কষান মটর ডালের চাপড়ী ছাড়। সিদ্ধ হইলে তিল বাটা দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

কষান ফুলবড়ী, বড়া, পানিদলা প্রভৃতি ইহার সহিত অনুষঙ্গ রূপে ব্যবহার করিতে পার। অথবা বিনা অনুষঙ্গেও অম্বল রাঁধিতে পার।

চালিতার টক এই প্রকারে রাঁধিবে।

১৫০। আম-আদা দিয়া পেঁপের টক

কাঁচা পেঁপের খোসা ও বীচি ফেলিয়া দিয়া সরু সরু করিয়া কুটিয়া লও। জলে একটু তাপ দিয়া জল চিপিয়া ফেল। তেঁতুল অপেক্ষাকৃত পাৎলা করিয়া গুলিয়া রাখ। তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া পেঁপে ছাড়। আংসাও। তেঁতুল গোলা ঢালিয়া দাও। নুণ ও চিনি দাও। জল শুকাইয়া আসিলে নামাইয়া কিছু আম-আদা বাটা মিশাও।

১৫১। দহির অম্বল

দহি জলে গুলিয়া আবশ্যক মত তরল করিয়া রাখ। বেগুন ছোট করিয়া কুটিয়া তেলে বা ঘৃতে ভাজিয়া রাখ। তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া দহি-গোলা ছাড়। নুণ ও চিনি দাও। ফুটিলে ভাজা বেগুন ছাড়িয়া নামাইয়া লও।

দ্রষ্টব্য—দহি অধিক ফুটাইলে 'ফাটিয়া' গিয়া উহার ছানা কাটিবে, সুতরাং তদ্বিষয়ে সাবধান থাকিবে।

১৫২। 'তক্র'—(বৈদ্যনাথ-দেওঘর)

আধ সেরটাক দহি লইয়া তাহাতে জল মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল

করিয়া লও। আধ পোয়াটাক বুটের বেসম মিশাও। পাৎলা নেকড়ায় ছাঁকিয়া লও। একটু হিঙ, নুণ ও হলুদ বাটা মিশাও। জ্বাল দাও। দহি না ফাটে সে দিকে লক্ষ্য রাখিবে। থক্‌থকে গোছ হইলে নামাইয়া (সের-করা এক পোয়া হিসাবে) মোয়া ক্ষীর এবং বুটের বেসমের বোঁদে বা মতিচুরের লাড়ু (ভাঙ্গিয়া) মিশাও। আবশ্যক মত চিনি দাও। এক্ষণে ঘৃতে জিরা, তেজপাত, (হিঙ) ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া 'তক্র' সম্বারা দিয়া লও।

১৫৩। দহি-লাউ—(বারাণসী)

লাউ চাকা চাকা বা ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তেলে জিরা, লঙ্কা, হিঙ ও রাইসরিষা ফোড়ন দিয়া লাউ ছাড়। নুণ, হলুদ দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া দাও। মোলায়েম হইলে দহি ও 'গরম মশল্লা' মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

দহির পরিবর্ত্তে ছোলার ডালের বেসম গোলা, 'গরম মশল্লা' ও 'আমচুর' মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাইলে 'লাউ-বেসম' হইবে।

১৫৪। রস-মুণ্ডি বা রস-গোল্লার অম্বল

পাকা তেঁতুল জলে অপেক্ষাকৃত তরল করিয়া গুলিয়া লও। তেলে সরিষা ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড়। ঈষৎ নুণ ও চিনি দাও। ফুটিলে রস-মুণ্ডি বা রস-গোল্লা ছাড়। কিছুক্ষণ ফুটাইয়া নামাও। একটু গোলাপ-জল মিশাও।

অম্বল—(আমিষ)

১৫৫। আম-শোল

শোল মাছ ছুলিয়া ছোট ডুমা ডুমা করিয়া কুট। নুণ হলুদ মাখিয়া রাখিয়া রাখ। কচি কাঁচা আম ছুলিয়া দুই ফাঁক করিয়া কুটিয়া ভিতর

হইতে কুঞ্চা (বীচি) বাহির করিয়া ফেলিয়া লও। তেলে (তেজপাত), লঙ্কা, (মেথি) ও সরিষা ফোড়ন দিয়া লঙ্কা বাটা গোলা জল ছাড়। নুণ হলুদ দিয়া আর একটু জল দাও। ফুটিলে কষান মাছ ও আম ছাড়। সুসিদ্ধ হইলে ঈষৎ চিনি দিয়া ঝোল অপেক্ষাকৃত তরল থাকিতেই নামাও।

কচি আমের পরিবর্ত্তে পাকা টোপা বোর বা আমের মুকুল দিয়া এই অম্বল রাঁধিতে পার। শোল মাছের ন্যায় রুই মাছের গাদা ছোট ছোট ডুমা করিয়া কুটিয়া এই প্রকারে অম্বল রাঁধিতে পার।

১৫৬। খইরা মাছের অম্বল

নুণ হলুদ মাখিয়া খইরা মাছ তেলে কষাইয়া রাখ। তেঁতুল জলে গুলিয়া অপেক্ষাকৃত তরল গোছের গোলা করিয়া লও। তেলে (তেজপাত), লঙ্কা, (মেথি), ও সরিষা ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ঢালিয়া দাও। নুণ, হলুদ (ও ঈষৎ চিনি) দাও। ফুটিলে কষান মাছ ছাড়। সিদ্ধ হইয়া ঝোল আবশ্যক মত ঘন হইলে নামাও।

ফাঁসা, মোয়া, পুঁঠি, পিয়ালী, ছোট রাই-খইরা, নছি (রুই, কাৎলাদির বাচ্ছা), বাটা, ছোট রুই, খলিশা, ছোট চিঙড়ী এবং সামুদ্রিক ইলিশ জাতীয় বিবিধ ছোট ছোট মাছের এই প্রকারে অম্ল রাঁধিবে।

১৫৭। ইলিশ মাছের টক

ইলিশ মাছ সাধারণ ভাবে খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া লও। নুণ হলুদ মাখ। পেটী অপেক্ষা গাদার মাছেই অম্ল ভাল হয়। তেঁতুল জলে গুলিয়া আবশ্যক মত ঘন 'গোলা' করিয়া লও। তেলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ও লঙ্কা (ইলিশে কাঁচা এবং রুই প্রভৃতি মাছে শুকা) ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। অল্প আংস্যাইয়াই তেঁতুল গোলা ছাড়। পুনঃ কিছু নুণ, হলুদ (এবং ঈষৎ চিনি বা গুড়) দাও। সিদ্ধ হইয়া ঝোল আবশ্যক অনুযায়ী

ঘন হইলে নামাও। (মাছের টক ইউরোপীয়দের নিকট Tamarind-Fish নামে খ্যাত হইয়াছে।)

রুই (পেটীর মাছেরই ভাল টক হয়), সারঙ্গপুঁঠি, চিঙড়ী, কাঁকড়া, শোল, ছাতিয়ান, প্রভৃতি মাছের টক এই প্রকারে রাঁধিবে।

১৫৮। ইলিশ মাছের ডিমের অম্বল

ইলিশ মাছের ডিম মুণ হলুদ দিয়া মাখিয়া কষাইয়া রাখ। তৈলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড়। মুণ হলুদ (ও ঈষৎ মিষ্ট) দাও। ফুটিলে কষান ডিম ছাড়। ঝোল কিছু শুকাইয়া নামাও।

রুই, বাটকিয়া, সারঙ্গ পুঁঠি, এলঙ্গ, কই প্রভৃতি মাছের ডিমেরও এই প্রকারে অম্বল রাঁধিবে।

১৫৯। করঞ্জা দিয়া ইলিশ মাছের ডিমের অম্বল

ইলিশ মাছের ডিমে মুণ হলুদ মাখিয়া কষাইয়া রাখ। করঞ্জা ডাগর দেখিয়া বাছিয়া লইয়া দুই ফাঁক করিয়া কুটিয়া ভিতর হইতে বীচি বাহির করিয়া ফেল। তেলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন দিয়া করঞ্জ ছাড়। আংসাও। মুণ হলুদ ও একটু মিষ্ট দিয়া জল দাও। ফুটিলে কষান ডিম ছাড়। আবশ্যক মত ঝোল পাৎলা বা ঘন করিয়া নামাও।

রুই প্রভৃতি, বাটকিয়া, সারঙ্গ পুঁঠি, এলঙ্গ, কই প্রভৃতি মাছের ডিমের এই প্রকারে অম্বল রাঁধিবে।

পাকা কামরাঙ্গা দিয়া ও এই প্রকারে টক রাঁধিতে পার। ঈষৎ নরম গোছের ইলিশ এবং পোনা মাছেরও এই প্রকারে করঞ্জা দিয়া অম্বল হয়।

১৬০। আনারস দিয়া চিঙড়ী মাছের অম্বল

আনারস পূর্ব্বোক্ত মত ছুলিয়া চুণ মাখিয়া ধুইয়া ডুমা ডুমা করিয়া কুটিয়া লও। তেঁতুল জলে গুলিয়া রাখ। তেলে সরিষা (গোটা) ফোড়ন

দিয়া নুণ হলুদ মাখা চিঙড়ী মাছ ছাড়। অল্প আংসাইয়া আনারস ছাড়। আংসাও। সাবধান, যেন অধিক আংসাইয়া চিঙড়ী মাছ শক্ত করিয়া ফেলিও না। তেঁতুল গোলা ছাড়। পুনঃ অল্প নুণ, হলুদ (ও চিনি বা গুড়) দাও। মাছ সিদ্ধ হইলে আবশ্যক মত তরল বা ঘন করিয়া নামাও।

টোমেটো, কামরাঙ্গা, প্রভৃতি দিয়াও এই প্রকারে টক রাঁধিতে পার।

১৬১। দহি দিয়া মাছের অম্বল

ইলিশ বা রুই মাছ একটু বড় বড় খণ্ডে কুট। নুণ হলুদ মাখ। ঈষৎ অম্ল দহিতে অল্প জল দিয়া উত্তমরূপে গুলিয়া আবশ্যক মত পাৎলা করিয়া লও,—গোলা যেন সমভাব বিশিষ্ট হয়—কোথায়ও দহি চাপ বাঁধিয়া না থাকে। তেলে তেজপাতা, লঙ্কা, মেথি ও সরিষা ফোড়ন দিয়া মাছ ছাড়। আংসাও। দহি গোলা ছাড়। নুণ, হলুদ ও লঙ্কা বাটা মিশাও। মাছ সিদ্ধ হইয়া দহির জলটুকু শুকাইয়া আসিলে নামাও।

রুই জাতীয় অপরাপর মাছের, ভেটকী, সারল পুঁঠি, আইড়, সিলঙাদি, কৈ এবং চিঙড়ী মাছের দহি দিয়া অম্বল এই প্রকারে রাঁধিবে। মাছের পরিবর্ত্তে টোমেটো, কামরাঙ্গাদি দিয়াও এই প্রকারে টক রাঁধিতে পার।

১৬২। পক্ষীর ডিম্বের অম্বল

পক্ষীর ডিম্ব শক্ত সিদ্ধ করিয়া খোলা ছাড়াইয়া দুই খণ্ড করিয়া কাটিয়া রাখ। তেঁতুল জলে গুলিয়া রাখ। তেলে লঙ্কা, মেথি ও সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ছাড়। নুণ, হলুদ ও একটু মিষ্ট দাও। ফুটিয়া ঝোল আবশ্যক মত ঘন হইলে সিদ্ধ ডিম ছাড়িয়াই নামাও।

১৬৩। পাঁঠার মুড়ীর অম্বল

পাঁঠার মুড়ি সিদ্ধ করিয়া ভাজিয়া ভিতর হইতে দ্যান মস্তিষ্ক বাহির

করিয়া লও। নুণ, হলুদ ও লঙ্কা বাটা মাখ। তেঁতুল জলে গুলিয়া রাখ। তেলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ফোড়ন দিয়া মস্তিষ্ক ছাড়। আংসাও। তেঁতুল গোলা ছাড়। পুনঃ একটু নুণ, হলুদ ও মিষ্ট দাও। ফুটিয়া ঝোল আবশ্যক মত ঘন হইয়া আসিলে নামাও।

১৬৪। পাঁঠার মেটের অম্বল

পাঁঠার মেটে প্রভৃতি নুণ হলুদ মাখিয়া তেলে কষাইয়া রাখ। জলে তেঁতুল গুলিয়া লও। তেলে সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া তেঁতুল গোলা ঢালিয়া দাও। নুণ, হলুদ, (লঙ্কা বাটা) ও মিষ্ট দাও। ফুটিলে কষান মাটিয়াদি ছাড়। সিদ্ধ হইলে আবশ্যক মত ঝোল ঘন করিয়া নামাও।

ত্রয়োদশ অধ্যায়।

চাট্‌নি

চাট্‌নি প্রধানতঃ দুই প্রকার। (ক) অম্লস্বাদ বর্জ্জিত এবং (খ) অম্লস্বাদ বিশিষ্ট। শেষোক্ত চাট্‌নি আবার প্রধানতঃ দুই প্রকার, (১) 'সাদাসিধা' এবং (২) 'ঝাল'। অম্লস্বাদ বর্জ্জিত চাট্‌নিকে 'মরিচ-বাটা' বলে এবং অম্ল-স্বাদবিশিষ্ট চাট্‌নিকে শুধু 'চাট্‌নি' বলে।

ক। মরিচ-বাটা

আম বা অগ্নি-পক্ক কন্দ-মূল-ফলাদি বাটিয়া (পিষিয়া) তৎসহ নুণ, কাঁচা লঙ্কা বাটা, গন্ধদ্রব্য (যদ্যপি উহা স্বয়ং বাসযুক্ত না হয়), সরিষা-বাটা এবং তৈল মিশাইয়া লইলে এই চাট্‌নি প্রস্তুত হইল।

পূর্ব্ববঙ্গে এই চাট্‌নির বিশেষ প্রচলন এবং তথাতে ইহাকে 'মরিচ-বাটা' বলিয়া থাকে। ইহা ভাতের সহিত মাখিয়া খাইতে হয়। কোন কোন মরিচ-বাটা ঠিক চড়চড়ীর ন্যায়ই পাক করিয়া প্রস্তুত করিতে হয়। আবার কোনও মরিচ-বাটা কেবল মশলাদি উপকরণেই প্রস্তুত হইয়া থাকে। অনেক ক্ষেত্রে নারিকেল কুড়িয়া বাটিয়া লইয়া মরিচ-বাটার সহিত মিশান হইয়া থাকে।

১৬৫। মানের মরিচ-বাটা

কাঁচা মান বিশেষতঃ 'গিরি-মানের' ডাঁটার নীচের দিক হইতে আঙ্গুল চারেক মত লইয়া ছুলিয়া লইয়া পাটার মিহি করিয়া বাট। মানের ভলার

দিকটা লইলে মুখ ধরিবে সুতরাং তাহা বাদ দিবে। ঝুনা-নারিকেল কুড়িয়া বাটিয়া লও। মান বাটা ও নারিকেল বাটা সম পরিমাণ একত্রে মিশাও। নুণ, একটু চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও। সমস্তটা তেল দিয়া চপ্‌চপে করিয়া মাখিয়া লও।

১৬৬। মিঠা কুমড়ার বীচির শাঁসের মরিচ-বাটা

মিঠা বা বিলাতী কুমড়ার বীচি খুঁটিয়া শাঁস বাহির করিয়া লও। পাটায় বাট। ঝুনা নারিকেল কুড়িয়া বাট। উভয় সমপরিমাণে লইয়া একত্রে মিশাও। নুণ, একটু চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা, সরিষা বাটা মিশাও। সমস্তটা তেল দিয়া মাখিয়া লও।

'গাজ-মথুরা' বা 'দস্তাল' কচুর পাতা বাটিয়া লইয়া তাহার সহিত নারিকেল-কুড়া বাটা মিশাইয়া এই প্রকারে মরিচ-বাটা প্রস্তুত কর।

১৬৭। খারকোল বা খান-কচু পাতার মরিচ বাটা

'খারকোল' বা 'খান' কচুর পাতা পাটায় বাটিয়া লও। ধনিয়া পাতা বা পার্শীশাকের পাতা বাটিয়া ইহার সহিত মিশাও। উত্তপ্ত তেলে কালজিরা ফোড়ন দিয়া এই মিশ্রিত পাতা বাটা ছাড়। আংসাও। নুণ, কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও।

ফুল কোবির পাতা, 'খামা' কচুর ডাগুর (ডেগো) প্রভৃতিরও এই প্রকারে মরিচ-বাটা প্রস্তুত করিবে।

১৬৮। ধনিয়া পাতার মরিচ-বাটা

শুধু ধনিয়া পাতা বা পার্শীপাতা লইয়া পাটায় বাট। নুণ, কাঁচা লঙ্কা বাটা ও সরিষা বাটা মিশাও। উপরে সরিষার তেল ঢালিয়া দিয়া চপচপে করিয়া মাখ।

১৬৯। শুক্না লঙ্কার মরিচ-বাটা

শুক্না লঙ্কা খাট-খোলায় ভাজিয়া বা পোড়াইয়া গুঁড়া করিয়া লও।

কালজিরা আধ কচড়া করিয়া বাটিয়া তৎসহ মিশাও। নুণ মিশাও। উপরে সরিষার তেল ঢালিয়া দিয়া চপচপে করিয়া মাখ।

—০—

খ (১)—সাদাসিধা চাট্‌নি

আম বা অগ্নি-পক্ক কন্দ-মূল-ফলাদি বা আমিষাদি বাটিয়া বা খণ্ড খণ্ড করিয়া তৎসহ নুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা, অম্লরস (যদ্যপি ঐ কন্দ-মূলাদি স্বয়ং অম্ল-স্বাদযুক্ত না হয়), তৈল এবং গন্ধদ্রব্য (যদি ঐ কন্দ-মূলাদি স্বয়ং বাসযুক্ত না হয়) মিশাইয়া লইলেই সাদাসিধা অম্ল-চাট্‌নি প্রস্তুত হইবে।

সাধারণতঃ তেঁতুল গোলা, আমচুনা বাটা, লেবুর রস, দহি এবং সির্কা (ভিনিগার) মিশাইয়া চাট্‌নি অম্ল স্বাদ বিশিষ্ট করা হয়। এবং উগ্র অথচ প্রসাদ গুণ বিশিষ্ট পত্র যথা, পুদিনা পাতা, ধনিয়া পাতা, পার্শ্লী শাকের পাতা এবং শলুপ্‌ শাকের পাতা প্রভৃতি এবং কন্দ যথা,—পেঁয়াজ, আমাদা প্রভৃতি যোগে এই চাট্‌নি অনুবাসিত করা হয়। কদাচিৎ ইহাতে সরিষা বাটাও মিশান হইয়া থাকে। কিন্তু কদাপি ইহাতে 'ঝাল' বা 'সজের গুঁড়া' মিশান হয় না। বৈদেশিক 'সালাদ' এই প্রকারে প্রস্তুত করা যাইতে পারে। এই চাট্‌নির সহিত অনেক সময় নারিকেল-কুড়া বাটা মিশান হইয়া থাকে।

১৭০। আমের মোল-জল

সদ্য প্রস্ফুটিত আমের মুকুলের দ্বারাই চাট্‌নি প্রভৃতি প্রস্তুত হইয়া থাকে, পুরাতন মুকুলে, বিশেষতঃ আমের গুটী বাঁধিলে, চাট্‌নি প্রভৃতি প্রস্তুত সুবিধা জনক হয় না।

পাকা তেঁতুল পাৎলা করিয়া জলে গুলিয়া ছাঁকিয়া লও। নুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা ও কিঞ্চিৎ তেল তৎসহ মিশাও। অতঃপর আমের মুকুল মিশাইয়া মুকুলগুলি ধীরে ধীরে হাতে কচলাইয়া উহার সুবাস চাট্‌নিতে

সংক্রমিত কর। অমনি অথবা নেকড়ায় ছাঁকিয়া লইয়া খাও। ইহা জলের ন্যায় তরল হইবে। গ্রীষ্মে ইহা সুন্দর তৃষ্ণা নিবারক পানীয়।

১৭১। কাঁচা আম পোড়ার চাট্‌নি

কাঁচা আম উনানে ছাইয়ের উপর ফেলিয়া পোড়াইয়া বা জলে সিদ্ধ করিয়া লও। উপর হইতে পোড়া খোসা ফেলিয়া দিয়া আঁটির উপর হইতে নরম শাঁসটুকু উঠাইয়া লইয়া চট্‌কাইয়া লও। নুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা মিশাও। কিছু তেল ঢালিয়া দিয়া সমস্ত উত্তমরূপে মাখ। ন্যাকড়ায় ছাঁকিয়া লও।

কাঁচা তেঁতুলের এই প্রকারে চাট্‌নি করিবে।

১৭২। আম-চুনার চাট্‌নি

কাঁচা অথচ ডাগর আমের খোসা ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া রোদে উত্তমরূপে শুকাইয়া লইলে 'আমচুনা' বা 'আমসী' প্রস্তুত হইবে।

আমসী জলে ভিজাইয়া রাখ। নরম হইলে পাটায় বাটিয়া লও। নুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা, ধনিয়া পাতা, পুদিনা পাতা বা পার্শ্লী পাতা বাটা এবং তৈল মিশাও। আমসীর সহিত নারিকেল-কুঁড়া বাটা মিশাইলে স্বাদ আরও উত্তম হইবে।

১৭৩। পাকা তেঁতুলের চাট্‌নি

পাকা তেঁতুল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া গোলা প্রস্তুত কর। বীচি ও সিটাদি উঠাইয়া ফেলিয়া দাও। নুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা বাটা, ধনিয়া পাতা, পুদিনা পাতা বা পার্শ্লী পাতা বাটা অথবা আমাদা বা পেঁয়াজ বা সামান্য রশুন বাটা এবং তেল মিশাও। নেকড়ায় ছাঁকিয়া লও।

১৭৪। কামরাঙ্গার চাট্‌নি

পাকা কামরাঙ্গা নুণ, চিনি, কাঁচা লঙ্কা এবং কিঞ্চিৎ হিঙ্গের সহিত একত্রে বা পৃথক ভাবে বাটিয়া মিশাইয়া লও। একটু তেল মিশাও।

ডাগর করঞ্জা, কাঁচা আম, চুকা-পালঙ্গ শাক, আনারস প্রভৃতি এবং মূলা, আদা, আনাজি কলা, মান প্রভৃতি বাটিয়া লইয়া তদ্দ্বারা এই প্রকারে চাট্‌নি প্রস্তুত কর। মূলা পাটায় বাটিবার পরিবর্তে 'বিড়ালীর' সাহায্যে কুড়িয়া লইলে সুবিধা হয়। মূলাদির সহিত আমচুর মিশাইয়া অম্ল-স্বাদ করিবে।

১৭৫। বাতাবী লেবুর চাট্‌নি

উত্তম পাকা বাতাবী লেবু ছুলিয়া কোয়া হইতে শাঁস বাহির করিয়া লও। নুণ, চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা (বা মিহি কুচি) ও তেল মিশাইয়া মাখিয়া লও।

বাতাবী লেবু আলগোছে ছাড়াইবে ও আলগোছে মাখিবে নচেৎ তিক্ত-স্বাদ বিশিষ্ট হইবে।

ইহার বৈদেশিক 'সালাদ' প্রস্তুত করিতে হইলে কাঁচালঙ্কার পরিবর্তে গোল-মরিচের গুঁড়া দিবে এবং সরিষার তেলের পরিবর্তে সালাদ অয়েল দিবে।

১৭৬। ক'থবেলের চাট্‌নি

পাকা ক'থ বেল ভাঙ্গিয়া ভিতরের শাঁস বাহির করিয়া লও। নুণ, চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা দিয়া চট্‌কাইয়া মাখ। নেকড়ায় ছাঁকিয়া লও। একটু সরিষার তেল মিশাও। চিনি একটু অধিক পরিমাণে দিবে। কেহ কেহ না ছাঁকিয়াই এই চাট্‌নি খাওয়া পছন্দ করেন। এই চাট্‌নি তিন চারি দিবস অবিকৃত অবস্থায় থাকে।

পাকা ব'রের দরের এই প্রকারে চাট্‌নি প্রস্তুত হইতে পারে।

১৭৭। শশার চাট্‌নি

শশার খোসা ছুলিয়া চাকা চাকা বা কুচি কুচি করিয়া কুট। নুণ, কাঁচা-লঙ্কা কুচি, কিঞ্চিৎ তৈল ও কিঞ্চিৎ লেবুর রস চিপিয়া দিয়া মাখ।

শশার ইংরাজী 'সালাদ' প্রস্তুত করিতে কাঁচা লঙ্কার পরিবর্তে গোল-মরিচের গুঁড়া, তেলের বদলে সুইট অয়েল এবং লেবুর রসের পরিবর্তে অম্ল

ভিনিগার দেয়। শশা চাকার সহিত অনেক সময়ে পাকা টোমেটো চাকা, সিদ্ধ গোল আলু চাকা ও শক্ত সিদ্ধ পক্ষীডিম্ব চাকা ও পেঁয়াজ চাকা মিশাইয়াও চাট্‌নি বা সালাদ প্রস্তুত করা হইয়া থাকে।

১৭৮। টোমেটোর চাট্‌নি

টোমেটো চাকা চাকা বা কুচি কুচি করিয়া কুট। একখানা পাথর বা চীনা মাটির রেকাবের উপর রাখিয়া রেকাবের একধার উচা করিয়া ধরিয়া টোমেটোর অতিরিক্ত রস ঝরাইয়া ফেল। নুণ, একটু চিনি, কাঁচালঙ্কা কুচি (মিহি), পেঁয়াজ বাটা (বা মিহি কুচি,) লেবুর রস ও একটু তেল মিশাও। মাখিয়া লও।

১৭৯। দস্তাল কচুর ডাগুরের চাট্‌নি

'দস্তাল' কচুর পাতা ও ডাগুর কুচি কুচি করিয়া কাট। তেঁতুল গোলা, আকের গুঁড়, পুদিনার পাতা কুচি, কাঁচা লঙ্কার কুচি বা বাটা, একটু নুণ ও একটু তৈল দিয়া মাখ।

১৮০। নারিকেলের চাট্‌নি

ঝুনা নারিকেল কুড়িয়া পাটায় পুনঃ মিহি করিয়া বাটিয়া লও। নুণ, চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা, লেবুর রস এবং ধনিয়া পাতা, পুদিনা পাতা বা পার্শ্লী পাতা বাটা মিশাও। মাখিয়া লও। সরিষা বাটাও মিশাইতে পার।

নারিকেল কুড়া বাটিলেই তাহা হইতে যথেষ্ট তেল বাহির হইবে সুতরাং আর সরিষার তেল মিশাইবার প্রয়োজন হইবে না।

১৮১। আলুর চাট্‌নি বা সালাদ (বৈদেশিক)

আলু সিদ্ধ করিয়া খোসা ছুলিয়া পুরু চাকা চাকা করিয়া কুট। নুণ, একটু চিনি, রাইসরিষার গুঁড়া, গোলমরিচের গুঁড়া একত্রে মিশাও। কিছু নুইট অয়েল ঢালিয়া দিয়া সমস্ত বেশ করিয়া মিশাও। একটু ভিনিগার

(সির্কা) ঢালিয়া দাও। উত্তমরূপে ফেটাও। সমস্তটা বেশ মিশিয়া গেলে সিদ্ধ আলুর উপর ঢালিয়া দাও। আলগোছে ঝাঁকাইয়া আলুর সহিত মাখিয়া লও। আলগোছে ঝাঁকাইয়া না মাখিলে সিদ্ধ আলু ভাঙ্গিয়া যাইবে।

সুইট অয়েল ও সির্কার পরিবর্ত্তে সরিষার তেল ও লেবুর রসের দ্বারাও কাজ চলিতে পারে।

সিদ্ধ ফুলকোবি, সিদ্ধ বিট, কাঁচা শশা, সিদ্ধ মটর শুঁটি প্রভৃতিরও এই প্রকারে চাট্‌নি প্রস্তুত হইতে পারে।

১৮২। লেটুস স্যালাদ (বৈদেশিক)

'লেটুস' কোবির পাতা (টাট্‌কা ও কোমল দেখিয়া পাতা বাছিয়া লইবে) টুক্‌রা টুক্‌রা করিয়া কাট বা ছেঁড়। নুণ, একটু চিনি, রাইসরিষার গুঁড়া, গোলমরিচের গুঁড়া একত্রে মিশাও। কিছু সুইট বা সালাদ অয়েল (তেল) ঢালিয়া দিয়া সমস্ত বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশাও। এক্ষণে একটু সির্কা (ভিনিগার) ঢালিয়া দাও। উত্তমরূপে ফোটাও। সমস্তটা বেশ মিশিয়া গেলে লেটুস পাতার উপর ঢালিয়া দাও। আলগোছে মাখিয়া লও। এতৎসহ টোমেটো চাকা, সিদ্ধ বিট চাকা, শক্ত সিদ্ধ পক্ষীডিম্ব চাকা, সিদ্ধ চিঙ্গড়ী মাছ, সিদ্ধ ইলিশ বা ভেটকী মাছ প্রভৃতি মিশাইতে পার।

আবার শুধু চিঙ্গড়ী, ভেটকী বা ইলিশ প্রভৃতি মাছ জলে বা ভাপে সিদ্ধ করিয়া লইয়াও উপরুক্ত বিধানে সালাদ প্রস্তুত করিতে পার। অথবা আমাদের দেশীয় বিধানে গোলমরিচের গুঁড়ার পরিবর্ত্তে কাঁচালঙ্কা বাটা, এবং সির্কার পরিবর্ত্তে লেবুর রস বা তেঁতুল গোলা দিয়াও এই চাট্‌নি প্রস্তুত করিতে পার।

১৮৩। দহির চাট্‌নি

দহির মধ্যে একটু জল মিশাইয়া অপেক্ষাকৃত পাৎলা করিয়া গুলিয়া লও।

নুণ,চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা বা কুচি, ধনিয়া পাতা বাটা বা কুচি মিশাও। বেশ করিয়া ঘোলাইয়া মিশাইয়া লইবে। অমনি বা নেকড়ায় ছাঁকিয়া লইয়া খাও। অবশ্য ধনিয়া পাতার পরিবর্ত্তে পুদিনা বা পার্শ্লী পাতা ব্যবহার করিতে পার। লাফা বেগুণ ভুমা ভুমা করিয়া কুটিয়া ঘৃতে বা তেলে ভাজিয়া লইয়া এই চাটনির মধ্যে ছাড়িয়া খাইতে পার।

১৮৪। লাউর রাওতা

লাউ মিহি করিয়া কুটিয়া একটু ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লও। নুণ, একটু চিনি, কাঁচালঙ্কা বাটা, রাইসরিষা বাটা এবং দহি দিয়া একত্রে মাখ। একটু তেল মিশাইয়া লও।

ফুলকোবি, সালগম, গাজর, মূলা প্রভৃতিরও এই প্রকারে 'রাওতা' করিবে।

১৮৫। সাদাসিধা দহি-মাছ

একটি অপেক্ষাকৃত বড় (কাল) পাথরের 'খাদার' বা মৃৎপাত্রে দহি লইয়া অল্প জল মিশাইয়া অপেক্ষাকৃত তরল কর। নুণ, কাঁচা লঙ্কা বাটা, (হলুদ বা জাফরাণ) রাই সরিষা বাটা ও তেল ইহার সহিত উত্তমরূপে মিশাও।

এক্ষণে ইলিশ মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া জলে সিদ্ধ করিয়া বা তেলে ভাজিয়া তুলিয়াই উত্তপ্ত অবস্থাতে ঐ দহিতে ডুবাও। দুই তিন ঘণ্টা মত ঢাকিয়া রাখিয়া পরে খাও। আগুনে একটু ফুটাইয়া লইতে পারিল উত্তম হয়, কিন্তু সাবধান যেন দহি 'ফাটিয়া' না যায়।

আইড়, সিলঙ্গাদি, কই ও চিংড়ী প্রভৃতি মাছের এই প্রকারে সাদাসিধা 'দহি-মাছ' প্রস্তুত করিতে পার। উল্লিখিত মাছের সালাদের সহিত তুলনীয়।

১৮৬। সাদাসিধা দহি-বড়া

একটি অপেক্ষাকৃত বড় (কাল) পাথরের 'খাদাতে' বা মৃৎপাত্রে দহি

লইয়া অল্প জল মিশাইয়া অপেক্ষাকৃত তরল কর। নুণ, চিনি, একটু তেল, কাঁচা লঙ্কা বাটা, (হলুদ বা জাফরাণ) ও রাই সরিষা বাটা দহিতে উত্তমরূপে গুলিয়া মিশাইয়া লও। ওদিকে মাষকলাইর ডাইলের খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া জলে ভিজাইয়া রাখ। ঘণ্টা তিনেক পরে পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। নুণ, মৌরীর গুঁড়া ও হিঙ্গ মিশাইয়া উত্তমরূপে ফেনাও। ফেনাইবার কালে একটু তেল মিশাইয়া ফেনাইবে তাহা হইলে ফেনান ভাল হইবে। তেল পূর্ব্বে একটু গরম করিয়া তাহাতে এক ডেলা হিঙ্গ ফেলিয়া গলাইয়া লইয়া ঐ তেল মিশাইলে একযোগে হিঙ্গ ও তেল উভয়ই মিশান হইবে।

এক্ষণে উত্তপ্ত তেলে এই ফেনান ডাইল বড়া ভাজিয়া তাহা উত্তপ্ত অবস্থাতাতেই ঐ দহি গোলতে ছাড়। ঘণ্টা দুই তিন মত পরে খাও।

খ (১)—ঝাল-চাটনি

অগ্নি-পক্ক কন্দ-মূল-ফলাদি বা আমিষাদি খণ্ড খণ্ড করিয়া তৎসহ নুণ, হলুদ, কাঁচা ঝাল বাটা বা ভাজা ঝালের গুঁড়া, গন্ধদ্রব্য, অম্লরস এবং তৈল মিশাইয়া লইলে 'ঝাল'-চাট্‌নি প্রস্তুত হইল।

'ঝাল' বলিতে বলা বাহুল্য প্রধানতঃ জিরা-মরিচ বুঝাইবে এবং তৎসহ আরও শুক্‌লালঙ্কা, ধনিয়া, তেজপাত, কালজিরা এবং লবঙ্গ বর্ত্তমান অধ্যায়ে বুঝিতে হইবে। এইগুলি হয় জল দিয়া মিহি করিয়া পাটায় বাটিয়া লইয়া বাটা-ঝাল রূপে ঝাল-চাট্‌নিতে মিশাইবে, অথবা জিরা-মরিচ, শুক্না লঙ্কা, ধনিয়া, তেজপাতা, কালজিরা এবং লবঙ্গ একত্র বা পৃথক্ পৃথক্ কাট-খোলায় ভাজিয়া লইয়া শুক্না অবস্থায় পাটায় গুঁড়া করিয়া ঝাল-চাট্‌নিতে মিশাইবে। কাঁচালঙ্কা বা কাঁচা সরিষা বাটা এই ঝাল চাট্‌নিতে মিশাইবে না। তবে রাইসরিষা এবং কৃষ্ণ-তিল কাট খোলায় ভাজিয়া গুঁড়া

করিয়া লইয়া বানারস অঞ্চলে অনেক সময় মিশান হইয়া থাকে। গন্ধদ্রব্য মধ্যে হিঙ বা রশুন এবং আদা দ্বারা ঝাল-চাট্‌নি অনুবাসিত করা হয়। অপিচ 'ঝালের' গন্ধেও ইহা বিলক্ষণ অনুবাসিত হইয়া থাকে। লেবুররস আম্‌চুণা, তেঁতুল গোলা ও দধি সাধারণতঃ ইহাতে অম্লরস রূপে দেওয়া হয়।

ঝাল-চাট্‌নিতে ব্যবহার্য্য কন্দ-মূলাদি সাধারণতঃ স্বয়ং অম্লস্বাদ বিশিষ্ট বা স্বয়ং বাসিত হয় না, এবং উহা অগ্নি-পক্ক অবস্থা ছাড়া আম অবস্থাতেও লওয়া হয় না।

১৮৭। আলুর ঝাল-চাট্‌নি (বারানসী)

লঙ্কা, জিরা, মরিচ, তিল (কৃষ্ণ) ও রাই সরিষা এক সাথে বা পৃথক্ পৃথক্ কাট-খোলায় ভাজিয়া পাটায় পিষিয়া গুঁড়া করিয়া লও। তিলের ভাগ কিছু বেশী লইবে।

নুণ, হলুদ ও ঐ ভাজা মশল্লার গুঁড়া এবং সরিষার তেল (একটু চপচপে করিয়া) একত্রে মাখিয়া লও। একটু লেবুর রস চিপিয়া মিশাও। ইচ্ছা করিলে তেল পূর্ব্বে একটা বাটিতে করিয়া আগুনে তাতাইয়া তাহাতে এক ডেলা হিঙ্গ ছাড়িয়া গলাইয়া লইবে। (সাবধান, তেল অধিক তপ্ত হইলে তাহাতে হিঙ্গ ছাড়িলে তাহা ভাজা হইয়া যাইবে—গলিবে না।)

উপরি লিখিত মিশ্রিত মশল্লা শুধুও চাট্‌নি রূপে ব্যবহৃত হইতে পারে। অথবা তাহার সহিত আলু, ফুলকোবি, মূলা, সালগম, গাজর, লাউ, শশা প্রভৃতি মধ্যে যে কোন একটি লইয়া সিদ্ধ করিয়া ডুমা ডুমা বা চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া মিশাইয়া চাট্‌নি প্রস্তুত করিতে পার।

১৮৮। পাঁটার মেটের ঝাল-চাট্‌নি

পাঁটার মেটে ঘৃতে ভাজিয়া রাখ। শুক্‌না লঙ্কা, ধনিয়া, জিরা-মরিচ, [illegible] তেজপাত, কালজিরা একসাথে কাঠখোলায় ভাজিয়া লইয়া পাটায়

পিষিয়া মিহি করিয়া গুঁড়া কর। অতঃপর নুণ, হলুদ, একটু চিনি, রশুন বাটা, তেঁতুল গোলা ও ঐ ভাজা ঝালের গুঁড়া লইয়া মেটের সহিত মিশাও। উপরে তেল ঢালিয়া দিয়া একটু চপচপে গোছ করিয়া মাখিয়া লও। দুই তিন দিবস রৌদ্র-পক করিয়া মজিলে খাও। তেঁতুল গোলার পরিবর্ত্তে ভিনিগার (সির্কা) দিলে ভাল হয়।

১৮৯। হরিণ মাংসের ঝাল-চাট্‌নি

হরিণ বা মেষ মাংস অপেক্ষাকৃত বড় ডুমাকারে কুট। ঘৃতে ভাজিয়া তোল। শুক্না লঙ্কা, ধনিয়া, জিরা-মরিচ, তেজপাত, কালজিরা ও লবঙ্গ এক সাথে কাট-খোলায় ভাজিয়া লইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া গুঁড়া করিয়া লও। অতঃপর নুণ, হলুদ, একটু চিনি, তেঁতুল গোলা, রশুন বাটা ও ঐ ভাজা ঝালের গুঁড়া লইয়া মাংসের সহিত মিশাও। উপরে তেল ঢালিয়া দিয়া একটু চপ্‌চপে গোছ করিয়া সব একত্রে মাখ। দুই তিন দিবস রৌদ্র-পক করিয়া পরে খাও। তেঁতুল গোলার পরিবর্ত্তে ভিনিগার (সির্কা) দিলে ভাল হয়।

১৯০। বাটা ঝালের দহি-বড়া

দহি-বড়া পশ্চিমাঞ্চলের, বিশেষতঃ বারানসের, একটি প্রসিদ্ধ চাট্‌নি। ইহা তথাতে ধনী-গৃহে প্রস্তুত হয়, গৃহস্থ-গৃহে প্রস্তুত হয়, দোকানে কিনিতে পাওয়া যায়, এমন কি ইহা (সান্ধ্যার প্রাক্কালে) রাস্তায় রাস্তায় ফেরি করিয়া বিক্রয় হইয়া থাকে। বাঙ্গালা দেশেও ইহার চলন বিরল নহে তবে ইহা বারানস হইতে আমদানী কিনা জানি না।

মাষকলাইর খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া ভিজাইয়া রাখ। ঘণ্টা তিনেক মত পরে পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। নুণ, শুক্না লঙ্কা বাটা, মৌরীর গুঁড়া এবং হিঙ্গ মিশাইয়া উত্তমরূপে ফেনাও। ফেনাইবার পূর্ব্বে একটু তেল

মিশাইয়া ফেনাইবে তাহা হইলে ফেনান ভাল হইবে। এই তেল পূর্ব্বে একটু তাতাইয়া লইয়া তাহাতে হিঙ্গ এক ডেলা ফেলিয়া গলাইয়া লইবে, তাহা হইলে হিঙ্গ ও তেল একযোগে উভয়ই মিশান হইবে।

পাঠক পাঠিক লক্ষ্য করিবেন, মাষকলাইর ডাইল বাটিয়া ফেনাইবার সময় তহাতে তৈল-সংযোগ করিলে তবে ফেনান উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে, পক্ষান্তরে মটর বা খেঁসারীর ডাইল বাটিয়া ফেনাইবার সময় তাহাতে তৈল সংস্পর্ষ হইলেই তাহা ছাকৃড়া ছাকৃড়া হইয়া 'নঠাইয়া' যায়—আর তাহা ফেনান যায় না।

এক্ষণে এই ফেনান মাষকলাইর গোল্য উত্তপ্ত তেলে বা ঘৃতে ছাড়িয়া বড়া ভাজ এবং উঠাইয়া তৎক্ষণাৎ গরম গরম নিম্নলিখিত মত মশল্লা সংযুক্ত দধিতে ডুবাও। ঠাণ্ডা করিয়া দধিতে ফেলিলে দধির রস সম্যকরূপে বড়ার ভিতর প্রবেশ করিবে না। ঘণ্টা তিনেক মত ঢাকিয়া রাখিয়া খাও। অধিকক্ষণ রাখিয়া খাইলে দহি টকিয়া যাইবে এবং বড়াগুলিও অধিক রসিয়া এড়া এড়া ঢালা ঢীলা হইয়া যাইবে।

একটি অপেক্ষাকৃত বড় (কাল) পাথরের 'খাদায়' বা মৃৎপাত্রে বড়ার আন্দাজে দহি লইয়া অল্প জল মিশাইয়া অপেক্ষাকৃত তরল কর। নুণ, চিনি, (হলুদ), শুক্না লঙ্কা বাটা, জিরা-মরিচ বাটা, আদা বাটা ও অল্প তেল মিশাও। বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশাইবে। নুণ ও চিনির পরিমাণের বেশী কমী করিয়া দহি-বড়া আবশ্যক মত নোণতা বা মিষ্ট স্বাদ বিশিষ্ট করিবে। মিষ্ট বড়ায় হলুদ দিবে না এবং ঝালের পরিমাণও কম করিবে।

১৯১। ভাজা ঝালের দহি-বড়া

ভাজা ঝালের দহি-বড়ায় দহির সহিত কাঁচা বাটা ঝাল না মিশাইয়া শুক্না লঙ্কা, জিরা, মরিচ, ধনিয়া, তেজপাত ও লবঙ্গ এক সাথে বা পৃথক্ পৃথক্ চাটু-খোলায় ভাজিয়া লইয়া তাহা পাটাতে পিষিয়া শুক্না গুঁড়া করতঃ (হলুদ ও)

রাই-সরিষার গুঁড়ার সহিত দহি-গোলার সহিত মিশাইবে। নুণ ও চিনি অবশ্য পৃথক্ মিশাইতে হইবে। মষবড়া ভাজিয়া এই গোলায় ফেল।

১৯২। বাটা ঝালের দহি-মাছ

ঠিক বাটা ঝালের দহি-বড়ার ন্যায়ই দহি-মাছ প্রস্তুত করিবে। দহি গোলা ঠিক দহি-বড়ার দহি-গোলার ন্যায়ই প্রস্তুত করিবে, কেবল ডাইলের বড়ার পরিবর্ত্তে মৎস্য খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া জলে সিদ্ধ করিয়া বা ঘৃতে বা তৈলে ভাজিয়া উত্তপ্ত অবস্থাতেই দহি-গোলাতে ফেলিবে। তিন ঘণ্টা মত ঢাকিয়া রাখিয়া পরে খাইবে।

রুই মাছের গাদা ও কই প্রভৃতি মাছ ভাজিয়া দধি গোলাতে ফেলিবে কিন্তু রুই মাছের পেটি, আইড়, সিলঙ, বোয়াল, সুর, চাঁদা, ভেটকী, চিঙড়ী প্রভৃতি মাছ জলে সিদ্ধ করিয়া লইয়া ফেলিবে। দহি গোলাতে চিনি দিবে না।

১৯৩। ভাজা ঝালের দহি-মাছ

ইহাও ভাজা ঝালের দহি-বড়ার ন্যায়ই ঠিক প্রস্তুত করিবে, এবং ঘণ্টা তিনেক মত ঢাকিয়া রাখিয়া পরে খাইবে। ইহাতেও অবশ্য ডাইলের বড়ার পরিবর্ত্তে মৎস্য তেলে বা ঘৃতে ভাজিয়া বা জলে সিদ্ধ করিয়া উত্তপ্ত অবস্থাতে দহি-গোলাতে ফেলিতে হইবে।

রুই মাছের গাদা এবং কই প্রভৃতি মাছ ভাজিয়া দহি-গোলাতে ছাড়িবে এবং রুই মাছের পেটি, আইড়, সিলঙ বোয়াল, সুর, চাঁদা, ভেটকী, চিঙড়ী প্রভৃতি মাছ জলে সিদ্ধ করিয়া লইয়া দহি-গোলাতে ফেলিবে। দহি-গোলাতে অবশ্য চিনি দিবে না।

চতুর্দ্দশ অধ্যায়।

আচার ও কাসুন্দি

কন্দ-মূল-ফলাদি লবণাক্ত এবং স্বয়ং অম্লস্বাদবিশিষ্ট না হইলে অম্লস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া নুণ, তেল, (সির্কা) প্রভৃতি কোন এক প্রকার পচন নিবারক সেব্য পদার্থে ডুবাইয়া রৌদ্র-পক্ব করিয়া লইলে 'আচার' প্রস্তুত হইবে।

সাধারণতঃ নুণ ও অম্লরস ব্যতীত আচারে হলুদ, কাঁচা লঙ্কা, কালজিরা ও মৌরি মশল্লারূপে ব্যবহৃত হয়। অনেক ক্ষেত্রে তৎসহ সরিষা এবং আদা মিশান হইয়া থাকে। (এবং সির্কায় রক্ষিত আচারে রশুনও সংযোগ করা হইয়া থাকে।) আচারে পেঁয়াজ ব্যবহৃত হয় না, সম্ভবতঃ পেঁয়াজে জলীয় ভাগ অধিক আছে বলিয়া দেওয়া যায় না। আচারে সাধারণতঃ আর অপর কোন মশল্লা বা ঝালের গুঁড়া দেওয়া যায় না। 'ঝালের' গুঁড়ার ব্যবহার কাসুন্দিতেই পর্য্যাপ্ত পরিমাণে হইয়া থাকে। কোন কোন ক্ষেত্রে কন্দ-মূল-ফলাদি অগ্নি-পক্ব করিয়া লইবার প্রয়োজন হয়।

ভাল করিয়া রাখিতে পারিলে আচার অনেক দিন থাকে। এই নিমিত্ত যে পাত্রে, যে গৃহে আচার রক্ষিত হইবে এবং যে উপাদানে উহা প্রস্তুত হইবে এবং যদ্দ্বারা উহা নাড়াচাড়া করিতে হইবে তাহা সমস্ত যতদূর সম্ভব সুপরিষ্কৃত হওয়া নিতান্ত আবশ্যক। বিশেষতঃ কাসুন্দি সম্বন্ধে পরিচ্ছন্নতা বিশেষ ভাবে আবশ্যক।

পচন নিবারক পদার্থ ভেদে আচারের প্রকার-ভেদ করা যাইতে পারে। আমি এখানে সচরাচর প্রচলিত তিন প্রকার আচারের বিষয় লিখিলাম ;— (ক) নিমকী-আচার, (খ) তৈল-আচার এবং (গ) সৈর্ক-আচার। এবং ইহা সেওয়ায় কাসুন্দিকে (ঘ) ঝাল-আচার বলা যাইতে পারে।

ক। নিমকী আচার

১৯৪। আমচূণা

(ক) ডাগর দেখিয়া কাঁচা আম লও। এমন আম বাছিয়া লইবে যাহার কুঞার (বীচির) উপরের খোলা সবে দড়াইতে সুরু হইয়াছে। ছুল। কুঞা ফেলিয়া দিয়া শাঁস ফলা ফলা করিয়া কুটিয়া লও। অমনি অথবা নুণ মাখিয়া রৌদ্রে দাও। কয়েক দিবস ধরিয়া রৌদ্র খাওয়াইলে যখন বেশ শুষ্ক হইবে তখন 'পাকান' হাঁড়িতে ভরিয়া শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ। ইহাকে সাধারণতঃ 'আমসী' কহে।

(খ) উপরিলিখিত বিধানে কাঁচা আম রৌদ্রে উত্তমরূপে শুকাইয়া ঢেঁকিতে কুটিয়া চালুনীতে চালিয়া লও। ইহাকে সাধারণতঃ 'আমচুর' কহে। ইচ্ছা করিলে ইহার সহিত নিম্নলিখিত ভাজা ঝালের গুঁড়া মিশাইয়া লইতে পার। শুক্না লঙ্কা, ধনিয়া, জিরা-মরিচ, তেজপাত, কালজিরা ও লবঙ্গ আন্দাজ মত পরিমাণে লইয়া কাট-খোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া লও। চালুনীতে চাল। আমচূর্ণের সহিত মিশাও। অতঃপর সুপরিষ্কৃত 'পাকান' হাঁড়ীতে ভরিয়া 'সরা' চাপা দিয়া হাঁড়ীর মুখ উত্তমরূপে বন্ধ করিয়া শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ। ইহাকে 'ঝাল-আমচুর' বলা যায়।

দ্রষ্টব্য—এই 'ঝাল-আমচুরের' সহিত ১৫৮ পৃষ্ঠায় লিখিত বারাণসের 'আমচুর' তুলনীয়।

যে সকল কন্দ-মূল-ফলাদি স্বয়ং অম্লস্বাদ বিশিষ্ট নহে, তাহার সহিত আমচুর মিশাইয়া অম্লস্বাদ যুক্ত করিয়া আচারাদি প্রস্তুত হইয়া থাকে। ব্যঞ্জনাদিতে ও সূপে আমচুর মিশাইয়া তাহাও অম্লস্বাদ বিশিষ্ট করা যায়।

১৯৫। কুলচুর

(ক) আমচুরের ন্যায় কুলচুর প্রস্তুত হইতে পারে। সুপক্ক টোপাকুল উত্তমরূপে রৌদ্রে শুকাও। ঢেঁকিতে কুটিয়া চালুনীতে ছাকিয়া লও। অতঃপর ভাজা ঝালের গুঁড়া ও নুণ, হলুদ মিশাইয়া সুপরিষ্কৃত পাকান হাঁড়িতে উত্তমরূপে মুখ বন্ধ করিয়া শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ।

পচন নিবারণ জন্য অধিকাংশ ক্ষেত্রে কুলচুরে তৈল সংযোগ করিয়া মাখিয়া তাল পাকাইয়া উঠাইয়া রাখা হইয়া থাকে। অতএব কুলচুরকে ঝাল-আচার শ্রেণীর অন্তর্গতও বলা চলে।

(খ) শুষ্ক পাকা টোপা কুল চূর্ণ করতঃ ছাঁকিয়া রাখ। গুড় বা চিনি কড়াতে জ্বালে উঠাও। গলিয়া তরল হইলে তাহাতে কুলচূর্ণ ছাড়। নাড়। গাঢ় হইলে নামাইয়া ছোট ছোট পিষ্টকাকারে গড়িয়া হাঁড়িতে উঠাইয়া রাখ। ইহা দুধের সহিতও খাওয়া চলে।

১৯৬। লেবুর আচার বা 'জারক-লেবু'

(ক) সুপক্ক দেখিয়া পাতি লেবু লও। পাতি লেবুরই ভাল আচার হয়। একটি পাথরের চেৎরা 'থাদায়' রাখিয়া উপরে প্রচুর পরিমাণে সুপরিষ্কৃত নুণ ছড়াইয়া দিয়া রৌদ্রে দাও। কয়েক দিবস রৌদ্র খাওয়াইয়া বেশ রৌদ্রপক্ক হইলে পাকান হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ। লেবুর গাত্র হইতে একরূপ তৈল (লেবু তৈল) বাহির হইয়া এই আচারকে তৈলাক্ত করিবে।

(খ) সুপক্ক পাতিলেবু লইয়া পাথরের পাটায় ঘষ। ঘষিয়া ঘষিয়া লেবুর খোসা অনেকখানি পাৎলা হইয়া গেলে একটি পাথরের চেৎরা থাদায় রাখিয়া

উপরে প্রচুর পরিমাণে সুপরিষ্কৃত নুণ ছড়াইয়া দাও। কয়েক দিন রৌদ্র-পক্ক করতঃ হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ। এই জারক-লেবু বেশ মোলায়েম হয়।

১৯৭। আদার আচার

আদা ডুমা ডুমা বা চাকা চাকা করিয়া কুট। একটি চেৎরা পাথরের খাদায় রাখিয়া উপরে লেবুর রস ঢালিয়া দাও। ইহাতে আদা অম্লস্বাদ বিশিষ্ট হইবে। অতঃপর যথেষ্ট সুপরিষ্কৃত নুণ, সুপক্ক 'কাঁচা' লঙ্কা কুচি ও কিছু কালজিরা উপরে ছড়াইয়া দাও। উত্তমরূপে রৌদ্র-পক্ক কর। একটু তৈল মিশাইতে পার। হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ।

—o—

খ। তৈল-আচার

১৯৮। গোটা আমের আচার

বেশ ডাগর দেখিয়া কাঁচা আম লও। যে কাঁচা আমের আঁটি দড়াইয়াছে অর্থাৎ কুশীর উপরে ছাল গজাইয়া খোলা বাঁধিয়াছে অথচ পাকে নাই সেইরূপ কাঁচা আমের দ্বারাই উত্তম আচার হইবে। এতদপেক্ষা কচি আম লইলে তাহার আচার অধিক দিন স্থায়ী হইবে না এবং তাহার স্বাদও কষো হইবে।

বোঁটার দিকে বাধাইয়া রাখিয়া আমগুলি চিরিয়া দ্বিখণ্ডিত কর। খোলার ভিতর হইতে কুশী বাহির করিয়া ফেল। খোলা শাঁসের সহিত যাহা সংলগ্ন থাকিবে তাহা এবং চোঁচা ছুলিয়া ফেলিতে হইবে না।

এক্ষণে একটি বাঁশের সূচল খিল লইয়া আমগুলির গায়ে সর্ব্বত্র বিঁধিয়া বিঁধিয়া দাও। এই সময় উপরে সুপরিষ্কৃত নুণ ছড়াইয়া দিবে। এই প্রক্রিয়াতে নুণ আমের শাঁসের ভিতরে প্রবেশ করিতে পারিবে। অতঃপর আমগুলি একটি চেৎরা পাথরের খাদায় করিয়া রৌদ্রে দাও। দুই

এক দিবস রৌদ্র-পক্ব হইয়া আমের জলীয় অংশ কতকটা শুকাইয়া আমগুলি কুঁচকাইয়া গেলে, লইয়া ভিতরে নিম্নলিখিত কাঁচা গোটা মশল্লা আন্দাজ মত পরিমাণে পুর;—নুণ, হলুদ গুঁড়', কালজিরা, মৌরি, সরিষার গুঁড়া (আধ কচড়া) এবং প্রতি আমে একটি হিসাবে বড় সুপক্ব কাঁচা লঙ্কা। ভিতরে মশল্লা ভরা হইলে আমগুলি বন্ধ করিয়া এক একটি বাঁশের সরু খিল প্রতি আমের গায়ে এড়োভাবে এপার ওপার করিয়া ফুঁড়িয়া আমগুলি আঁটবাইয়া দাও। এক্ষণে একটি সুপরিষ্কৃত হাঁড়িতে খাঁটি সরিষার তেল লইয়া ঐ তেলের মধ্যে আমগুলি ডুবাইয়া রৌদ্রে দাও। তেল এতটা লইতে হইবে যাহাতে স্বচ্ছন্দে আমগুলি তাহার মধ্যে ডুবিয়া থাকিতে পারে। উত্তম রূপে কয়েক দিন ধরিয়া রৌদ্র-পক্ব করিয়া সুপরিচ্ছন্ন শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ। মধ্যে মধ্যে অবসর মত রৌদ্রে দিবে।

পটোল, করিলা (উচ্ছে), করলা প্রভৃতির এই প্রকারে বোঁটা ফেলিয়া বোঁটার নিকট বাধাইয়া রাখিয়া দুই ফাঁক করিয়া চিরিয়া ভিতর হইতে বীচি বাহির করিয়া ফেলিয়া গোটা মশল্লা পুরিয়া দিয়া তেলে ডুবাইয়া রৌদ্র-পক্ব করিয়া আচার প্রস্তুত কর। কেবল এগুলি স্বয়ং অম্লস্বাদ বিশিষ্ট নহে বলিয়া গোটা মশল্লার সহিত আমচুর মিশাইয়া ভিতরে পুর দিবে।

১৯৯। কোটা আমের আচার

ডাগর দেখিয়া কাঁচা আম লইয়া খোসা ছুলিয়া ফেল। খোলার উপর হইতে শাঁসটুকু ফলা ফলা করিয়া কুটিয়া লও। খোলা মায় কুঞা ফেলিয়া দাও। অতঃপর নুণ, হলুদ, কালজিরা, মৌরী, সরিষা এবং কাঁচা লঙ্কা মিশাও। কালজিরা, মৌরী এবং সরিষা আধ কচড়া করিয়া গুঁড়াইয়া লইবে এবং কাঁচা লঙ্কা পিষিয়া লইবে। একটি বড় চেৎরা পাথরের থাদায় করিয়া রৌদ্রে দাও। কিছু শুষ্ক হইলে তেল দিয়া চপ্‌চপে করিয়া মাখ। বুট

ইচ্ছা করিলে মিশাইতেও পার কিম্বা বাদ দিতেও পার। পুনঃ রৌদ্র খাওয়াও। বেশ রৌদ্র-পক্ক হইলে সুপরিষ্কৃত হাঁড়িতে ভরিয়া সুপরিচ্ছন্ন শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ।

আদা, করিলা (উচ্ছে), করলা প্রভৃতিও এইরূপে ফলা ফলা করিয়া কুটিয়া বীচি ফেলিয়া দিয়া আচার প্রস্তুত করিতে পার। কেবল তাহাদের সহিত কিছু আমচুর মিশাইয়া অম্লস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া লইবে।

এই আচার পাক করিয়াও তৈয়ার করা যায়। তেলে শুকা লঙ্কা, কালজিরা, মেথি ও মৌরী ফোড়ন দিয়া কোটা আম ছাড়। আংসাও। মুণ, হলুদ দিয়া ঢাকিয়া দাও। কাঁচা লঙ্কা (চিরিয়া) ছাড়। আম মোলায়েম হইলে অর্দ্ধ ফচড়া সরিষার গুঁড়া দিয়া নাড়িয়া চাড়িয়াই নামাও। এই রাঁধা আঁচারে জলস্পর্শ হয় না বলিয়া অধিক দিন স্থায়ী হইবে তবে তেলে ডুবাইয়া রাখিতে হইবে।

২০০। কোটা আমের আচার—(বৈদেশিক)

কাঁচা কোটা আম /১ এক সের, মুণ /৵০ দুই ছটাক, হলুদ /০ এক ছটাক, শুকা লঙ্কা /৵০ দুই ছটাক, আদা /৵০ দুই ছটাক, রশুন /৵০ দুই ছটাক, সরিষার তেল /১ এক সের লও। লঙ্কা, আদা ও রশুন সির্কায় (ভিনিগারে) বাটিয়া লও।

মুণ হলুদ ও বাটা মশলাগুলি দ্বারা আম মাখ। রৌদ্রে দাও। দুই এক দিবস শুকাইয়া তৈল দিয়া চপচপে করিয়া মাখ। পুনঃ রৌদ্রে দাও। উত্তমরূপে রৌদ্র-পক্ক হইলে সুপরিষ্কৃত হাঁড়ি বা কাচের 'জারে' করিয়া উঠাইয়া রাখ।

২০১। পেষা আমের আচার—(বৈদেশিক)

কাঁচা আম ছুলিয়া কুটিয়া শুকাইয়া /১ এক সের লও। পাটায় মিহি করিয়া পেষ। তাহার সহিত বীচি ছাড়ান পাকা তেঁতুল /৷০ আধ সের, মুণ

।৵০ দুই ছটাক, হলুদ গুঁড়া ৴০ এক ছটাক, শুক্না লঙ্কা ।৵০ দুই ছটাক, আদা ।৵০ দুই ছটাক, রশুন ।৵০ দুই ছটাক এবং চিনি ৴০ এক ছটাক মিশাও। লঙ্কা, আদা ও রশুন সির্কায় (ভিনিগারে) বাটিয়া লইবে। অতঃপর এক সের সরিষার তেল ঢালিয়া দিয়া সমস্ত উত্তমরূপে চট্কাইয়া মাখিবে। একটি পাথরের খাদায় করিয়া রৌদ্রে দাও। উত্তমরূপে রৌদ্র-পক্ক হইলে সুপরিস্কৃত হাঁড়ি বা কাচের 'জারে' করিয়া উঠাইয়া রাখ।

তেঁতুল বীচি ছাড়াইয়া অল্প জলে ভিজাইয়া রাখিয়া ঘন গোলা করিয়া কাপড়ে ছাঁকিয়া লইবে। কোটা আমগুলি এক বা দুই দিবস রৌদ্রে শুকাইয়া পাটায় পিষিয়া লইবে, অর্থাৎ যতটা সম্ভব জলীয় ভাগ কমাইয়া লইয়া পিষিবে। নাটোরের ভূতপূর্ব্ব S. D. O.র পত্নী মিসেস্ মেকাট্রিচের নিকট আমার স্ত্রী ইহা শিখিয়াছিলেন।

এই আচারকে এঙ্গলো-ইণ্ডিয়গণ 'কাসুন্দি' বলিয়া থাকেন, কিন্তু ইহার সহিত কাসুন্দির বিশেষ সম্পর্ক দেখা যায় না; পরন্তু ইহার সহিত সরিষার সংশ্রব না থাকাতে এবং ইহা তেলে ডুবান থাকাতে ইহা সর্ব্বতোভাবে আচার শ্রেণীর অন্তর্গত বটে। সম্ভবতঃ ভুলক্রমে ইহাকে 'আচার' না বলিয়া 'কাসুন্দি' বলা হইয়া থাকে।

২০২। কাঁটালের আচার

ডাগর দেখিয়া কাঁচা কাঁটাল লও। খোসা ছুলিয়া ফেলিয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুট। কাঁটাল লম্বালম্বি ভাবে মাঝখান দিয়া চিরিয়া লইয়া তৎপর ঐ চেরা 'মুষলার' সহিত বাধাইয়া রাখিয়া কাঁটাল খণ্ডগুলি কুটিয়া লইবে। মুষলার সহিত বাধাইয়া না রাখিলে খণ্ডগুলি শেষ পর্য্যন্ত এড়িয়া আউলিয়া যাইবে।

এক্ষণে কাঁটাল খণ্ডগুলি মেটে হাঁড়িতে করিয়া তেঁতুল ও বুটের সহিত

একত্রে জলে সিদ্ধ কর। সিদ্ধ হইলে একখানা ডালায় সমস্ত ঢালিয়া জল ঝরাইয়া ফেল। জল ঝরিয়া কাঁটাল খণ্ড ও বুটগুলি উত্তমরূপে শুষ্ক হইলে তাহাতে নুণ, হলুদ, কালজিরা, মৌরী, সরিষা এবং শুক্না লঙ্কা মাখ। কালজিরা, মৌরি ও সরিষা আধ কচড়া করিয়া গুঁড়া করিয়া লইবে, এবং লঙ্কা বাটিয়া দিবে। তেলে ডুবাও। কয়েক দিবস ধরিয়া রৌদ্র খাওয়াইয়া সুপরিষ্কৃত হাঁড়িতে করিয়া পরিচ্ছন্ন শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখ।

২০৩। হরিফলের (নোড়ের) আচার

ডাগর হরিফল ধুইয়া মুছিয়া একটি চেৎরা পাথরের খাদায় রাখ। উপরে পরিষ্কার নুণ ছড়াইয়া দিয়া রৌদ্রে দাও। শুকাইয়া আসিলে তেলে ডুবাও। পুনঃ রৌদ্র খাওয়াও। হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ। ইহাতে আর অপর কোনও মশলা দিতে হয় না। ডাগর করঞ্জার আচারও এই প্রকারে করিবে। তবে করঞ্জাগুলি বাধাইয়া রাখিয়া চিরিয়া ভিতর হইতে বীচি বাহির করিয়া ফেলিবে।

আমলকী, জলপাই প্রভৃতি অম্লস্বাদ বিশিষ্ট নাতি বৃহৎ ফলের আচারও এই প্রকারে করিবে, তবে সেগুলির সকল গাত্র একটি সূচল বাঁশের খিলের দ্বারা বিঁধিয়া বিঁধিয়া দিয়া ভিতরে নুণ প্রবেশ করিবার ব্যবস্থা করিবে।

২০৪। লঙ্কার আচার

(ক) বড় টোপা দেখিয়া সুপক্ক 'কাঁচা' লঙ্কা লও। দুই এক দিবস তেলে ডুবাইয়া রাখিয়া একটু নরম করিয়া লও। আবশ্যক বোধ না করিলে তেলে ডুবাইবে না। লম্বালম্বি ভাবে এক পার্শ্বে চিরিয়া ভিতর হইতে 'শীষ' (placcnta) ও বীচি বাহির করিয়া ফেল। নুণ, হলুদ, কালজিরা, মৌরি, সরিষা, আমচুর একত্রে মিশাইয়া ভিতরে ভরিয়া

দাও। কালজিরা, মৌরি, ও সরিষা আধ কচড়া করিয়া বাটিয়া লইবে। এক একটি বাঁশের সরু খিল ফুঁড়িয়া প্রত্যেক লঙ্কার কাটাল আটকাইয়া দাও। দুই এক দিবস রৌদ্র খাওয়াইয়া তেলে ডুবাও। পুনঃ রৌদ্র-পক্ক করিয়া উঠাইয়া রাখ।

(খ) বড় টোপা সুপক্ক 'কাঁচা' লঙ্কা লইয়া সাবধানে বোঁটাটি টানিয়া উঠাইয়া ফেল। এমন করিয়া উঠাইবে যাহাতে ভিতর হইতে 'শীষ'টাও ঐ সঙ্গে উঠিয়া আসে অথচ লঙ্কাটি কোনও স্থানে ফাটিয়া না যায়। প্রয়োজন হইলে লঙ্কা দুই এক দিবস তেলে ডুবাইয়া নরম করিয়া লইতে পার এক্ষণে ঐ ছিদ্র পথে শলা প্রবেশ করিয়া দিয়া ভিতর হইতে বীচিগুলি বাহির করিয়া ফেল। অতঃপর ঐ ছিদ্র পথে উপরি লিখিত মশলা বা শুধু ঝাল-আমচুর তেল দিয়া মাখিয়া লইয়া ভরিয়া দিয়া ছিদ্রমুখে পুনঃ বোঁটাটি (শীষটুকু ছিড়িয়া ফেলিয়া) লাগাইয়া দাও। দুই-এক দিবস রৌদ্র খাওয়াইয়া তেলে ডুবাও। পুনঃ রৌদ্র-পক্ক করিয়া হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ।

গ। সৈর্ক্ক-আচার (বৈদেশিক)

২০৫। ফলা আমের ভিনিগার চাট্‌নি (কাশ্মীরী)

কাঁচা-আম ছুলিয়া মিহি ফলা করিয়া কুটিয়া /৪ চারি সের, নুণ /।০ আধ সের, চিনি /২ দুই সের, শুক্না লঙ্কা ।৶১০ আড়াই বা তিন ছটাক, আদা ।৶০ তিন ছটাক, রশুন ।৵০ দুই ছটাক লও। ইহা ছাড়া কিসমিস /১ এক সের, বাদাম (খোলা ছাড়ান) /।০ আধ সের এবং উত্তম ভিনিগার (সির্কা) বড় দুই বা মাঝারী চারি বোতল লও।

লঙ্কা, আদা ও রশুন কিছু ভিনিগার যোগে পাটায় পিষিয়া লও বা সূক্ষ্মভাবে কুচাইয়া লও। বাদাম জলে ভিজাইয়া রাখিয়া খোসা ছাড়াইয়া

কুচাইয়া লও। কিসমিস জলে পরিষ্কার করিয়া ধুইয়া বোঁটা ও বীচি ফেলিয়া লও।

এক্ষণে একটি এলুমিনিয়ম বা পাথর কলাই করা লোহার হাঁড়িতে ভিনিগার ঢালিয়া তাহাতে আম্রখণ্ডগুলি ছাড়িয়া জ্বাল দিয়া সিদ্ধ কর। আম মোলায়েম হইলে নামাইয়া সমুদায় মশলা ও অনুষঙ্গগুলি মিশাও। হাঁড়ি পুনঃ জ্বালে চড়াইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাইয়া লও। একটি বড় পাথরের খাদায় বা চীনামাটির 'বোলে' ঢালিয়া ঠাণ্ডা হইতে দাও। অবশেষে কয়েক দিন রৌদ্র খাওয়াইয়া একটি কাচের 'জারে' ভরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখ। মধ্যে মধ্যে রৌদ্র খাওয়াইবে।

ডাগর করঞ্জা, সোহারা, খুর্ম্মা, নোড় প্রভৃতির এই প্রকারে কাশ্মারা চাট্‌নি হইতে পারে। মিসেস্ টেম্পল রাইটের Baker and Cook বহির recipe হইতে আমার স্ত্রী ইহা শিখিয়াছিলেন। নামে চাট্‌নি হইলেও ইহা প্রকৃত পক্ষে 'আচার' পর্য্যায় ভুক্ত বটে।

২০৬। টোপাকুলের ভিনিগার চাট্‌নি

পাকা টোপা কুল (বোর) লইয়া বোঁটা ছাড়াইয়া রৌদ্রে শুকাও। একটি এলুমিনিয়াম বা পাথর কলাই করা লোহার হাঁড়ি করিয়া ভিনিগার জ্বালে উঠাইয়া দাও। লঙ্কা বাটা, আদা বাটা, রশুন বাটা ছাড়। ফুটিলে টোপা কুল বা বোর গুলি ছাড়। নুণ ও চিনি দাও। বোর গুলি ভিনিগার চুষিয়া লইয়া টোপা হইয়া উঠিলে নামাও। কয়েক দিবস রৌদ্র খাওয়াইয়া পরিষ্কৃত কাচের 'জারে' করিয়া উঠাইয়া রাখ।

২০৭। টোমেটো সস

সিন্দুর বর্ণ দেখিয়া উত্তম সুপক টোমেটো লও। দুই ফাঁক করিয়া কাটিয়া একটি বড় পাথর কলাই করা ডেকচীতে ফেল। ডেকচী জ্বালে

উঠাইয়া ধীরে ধীরে জ্বাল দাও। ঢাকিয়া দাও। তাপে টোমেটোগুলি গলিয়া গিয়া প্রচুর জল বাহির হইবে। সুসিদ্ধ হইলে নামাইয়া ন্যাকড়ায় বা অন্যবিধ মিহি ছাকনায় ছাঁকিয়া 'দর' টুকু লও। এক্ষণে /১ এক সের টোমেটোর দরে (রসে) /।০ এক পোয়া হিসাবে ভিনিগার (সির্কা) মিশাইয়া পুনঃ জ্বালে চড়াও। ফুটিলে নুণ, চিনি, শুক্না লঙ্কা বাটা, আদা বাটা ও রশুন বাটা মিশাও। এই মশল্লাগুলি সেরকড়া /৶০ দুই ছটাক হিসাবে প্রত্যেকটি লইবে। লঙ্কা, আদা ও রশুন পূর্ব্বে ভিনিগার দিয়া বাটিয়া লইলেই ভাল হয়।

সমস্ত বেশ করিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া মিশাও। দর আবশ্যকানুযায়ী ঘন হইলে নামাও। ঠাণ্ডা কর। কয়েকদিন ধরিয়া রৌদ্রে দিয়া রৌদ্রপক্ক করিয়া বোতলে ভরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখ।

২০৮। পিক্‌ল্‌

(ক) ফুলকোবি, কলাইশুটি, পেঁয়াজ, শিম, কচি শশা প্রভৃতি নাতি বৃহৎ খণ্ডে কুটিয়া নুণ মাখ। দুই এক দিবস রৌদ্রে শুকাইয়া লইয়া ভিনিগারে ডুবাও। গোটা কাঁচা লঙ্কা, আদাচাকা ও রশুন মিশাও। পরিস্কৃত কাচের 'জারে' ভরিয়া কয়েক দিবস ধরিয়া রৌদ্র খাওয়াইয়া রৌদ্র-পক্ক কর।

(খ) কাঁচা বাটা বা ভাজা গুঁড়া ঝাল, নুণ, হলুদ, আদা বাটা এবং রশুন বাটা ভিনিগারের সহিত মিশাইয়া তাহাতে ফুলকোবি প্রভৃতি ডুবাইয়া রৌদ্র-পক্ক করিয়া লইলে ঝাল-পিক্‌ল্‌ প্রস্তুত হইবে।

ঘ। কাসুন্দি

ঝাল, নুণ ও অম্ল (এবং মধুর) স্বাদ বিশিষ্ট সরিষার গুঁড়াকে 'কাসুন্দি' কহে।

সুতরাং সরিষার গুঁড়াই কাসুন্দির বিশেষত্ব। আচারেও সরিষার গুঁড়া ব্যবহৃত হয় কিন্তু সে গৌণভাবে। কাসুন্দিতে সরিষা গুঁড়ার সহিত ভাজা 'ঝালের' বা 'সজের' গুঁড়া প্রযুক্ত হয়, কিন্তু আচারে ঝালের গুঁড়ার বদলে কালজিরা এবং মৌরিই ব্যবহার্য্য এবং ক্ষেত্র বিশেষে তৎসহ আদা (এবং রশুন)ও মিশান হইয়া থাকে। আচারে কাঁচা লঙ্কা ব্যবহার্য্য, কাসুন্দিতে আদৌ তাহা হয় না,—(ভাজা) শুক্না লঙ্কাই ব্যবহার হইয়া থাকে। তৈলাদি পচন নিবারক পদার্থে ডুবাইয়া আচার রক্ষিত হয়, কাসুন্দির পচন নিবারক প্রণালী স্বতন্ত্র। কাসুন্দিতে জল উত্তমরূপে ফুটাইয়া জীবাণু-শূন্য (Sterilized) করিয়া লইয়া তাহাতে সরিষার ও 'বার-সজের' গুঁড়া গুলিয়া লওয়া হয়। তবে অবশ্য অনেক কাসুন্দি তৈলেই সংরক্ষিত হইয়া থাকে এবং প্রধান বা আম-কাসুন্দিও যখন পুরাতন হইতে থাকে তখন তাহাতে তৈল ঢালিয়া পচন হইতে রক্ষা করা হইয়া থাকে। তেঁতুল-কাসুন্দি ও মান-কাসুন্দিকে আবার তেঁতুল বা মানের আচারও বলা হইয়া থাকে। ফলতঃ এই সকল পার্থক্য ও সাদৃশ্য পর্য্যালোচনা করিলে কাসুন্দিকে ঝাল-আচার বলা যাইতে পারে।

২০৯। আম-কাসুন্দি

গ্রীষ্মারম্ভে আম যখন কচি অবস্থায় থাকে শুভদিন দেখিয়া (শুক্লপক্ষে) তখন এই কাসুন্দি 'উঠান' হইয়া থাকে। আমাদের বাটীতে বৈশাখমাসে অক্ষয় তৃতীয়ার দিবস কাসুন্দি 'উঠান' আরম্ভ হইয়া থাকে। সকল গৃহে কাসুন্দি উঠান হয় না, যাহার গৃহে কাসুন্দি উঠান প্রথা আছে কেবল তাহার গৃহেই উঠান হইয়া থাকে। আবার কোন কোন গৃহে ইহা আংশিক ভাবে উঠান হইয়া থাকে। বিশেষ সুচীতা সহকারে ইহা অনুষ্ঠেয়। ইহার উপাদান ও পাত্রাদি বিশেষভাবে নির্ম্মল হওয়া আবশ্যক এবং যে ঘরে ইহা রক্ষিত হইবে তাহাও

বিশেষভাবে পরিচ্ছন্ন ও শুষ্ক হওয়া আবশ্যক। এরূপ পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতার ব্যবস্থা না করিলে কাসুন্দি অচিরাৎ পচিয়া নষ্ট হইয়া যায়।

বৈশাখ মাসে অক্ষয় তৃতীয়ার দিবসে আমাদের বাটীতে কাসুন্দি যে নিয়মে 'উঠানের' প্রথা আছে নিম্নে তাহা বিবৃত হইল।

যতদূর সম্ভব উৎকৃষ্ট ও টাট্‌কা সরিষা (।০ দশ সের পরিমিত) সংগ্রহ করিয়া ঝাড়িয়া বাছিয়া লও। অতঃপর স্নানান্তে নূতন পরিষ্কৃত বস্ত্র পরিয়া সুচী হইয়া নূতন ধামায় বা ডালায় করিয়া ঐ সরিষা লইয়া পুকুরে যাইয়া জলে ধোও। ধামায় পাঁচটা সিন্দুর ফোটা দিবে এবং নয় গাছি দূর্ব্বা, নয়টি ধান্য, পাঁচখানা শুক্না হলুদ ও পাঁচটি সপল্লব কাঁচা আম ধামায় দিবে। পরিষ্কৃত খোলা গোময়লিপ্ত বা ষাণ-বাঁধান জমীতে বা পরিষ্কৃত পাটী বিছাইয়া তদুপরি ঐ ধৌত সরিষা 'নাড়িয়া' শুকাইতে দাও। এদিকে একটা নূতন বড় হাঁড়িতে করিয়া পরিষ্কার জল আধ মণ জ্বালে উঠাও। বহুক্ষণ ধরিয়া এই জল সিদ্ধ কর। যখন জল 'মরিয়া' অর্দ্ধেক মাত্র অবশিষ্ট থাকিবে তখন জল ঠিক হইয়াছে" অর্থাৎ সম্পূর্ণরূপে জীবাণু বর্জ্জিত হইয়াছে বুঝিতে হইবে। এই জল সিদ্ধ করা ব্যাপারটি এই নিমিত্ত সময় ও ব্যয় সাধ্য হইলেও অত্যাবশ্যক। এই জল সিদ্ধ প্রক্রিয়াকে 'মৌ-জাল' দেওয়া কহে। আধমণ জল সিদ্ধ করিয়া যে ।০ দশ সের জল অবশিষ্ট থাকিবে তাহা পাঁচটা নূতন হাঁড়িতে সমপরিমাণে বিভাগ করিয়া রাখ।

ওদিকে ধৌত সরিষা সম্পূর্ণ শুষ্ক হইলে ঐ পাঁচখানা শুক্না হলুদ সমেত লইয়া ঢেঁকিতে কুট। বলা বাহুল্য ঢেঁকির মুষল ও গড় সুপরিচ্ছন্ন হওয়া আবশ্যক। সরিষা কুটিবার প্রারম্ভে পাঁচটি সিন্দুর ফোটা দিয়া ঢেঁকিকে বরণ করা হইয়া থাকে এবং সরিষা কুটিবার সময় ঘন ঘন উলু-জোকার দেওয়া হইয়া থাকে। সরিষা ধোয়ার সময়ও উলু-জোকার দেওয়া হইয়া থাকে।

ইহা সেওয়ায় সরিষা কুটিবার সময় কাসুন্দি যাহাতে দীর্ঘকাল স্থায়ী হয় তাহা কামনা করিয়া বিবিধ ছন্দে স্তুতী-মন্ত্র পাঠ করা হইয়া থাকে।

সরিষা কুটা শেষ হইলে তাহা সুপরিচ্ছন্ন চালুনীতে (আটা-চালায়) ছাঁকিয়া লও। 'ফাকী' যাহা বাহির হইবে তাহা লইয়া ঐ পাঁচ হাঁড়িতে বিভক্ত সুসিদ্ধ জলে ক্রমে ঢাল এবং বাঁশের 'তলাশীর' (বাতা) দ্বারা নাড়িয়া নাড়িয়া মিশাও। এইরূপে ক্রমে সমস্ত সরিষা গুঁড়ার 'ফাকী' টুকু ঐ জলের সহিত মিশাও। সরিষা গুঁড়া মিশান পর জল ঠাণ্ডা হইলে হাঁড়ীর মুখে সরা চাপা দিবে।

এই সরিষা গোলা যেন বিশেষ গাঢ় না হয়—তলাশীর গায়ে জড়াইয়া না যায় এমত তরল মত থাকে, অথচ 'জলো' গোছও না হয়। আন্দাজ মত নুণ ও এক পোয়া টেক হলুদ গুঁড়া মিশাও।

অতঃপর সরিষা গোলাকে সরিষা গুঁড়ার 'মলিথা' ও উক্ত কাঁচা আমের কিঞ্চিৎ অংশ দ্বারা 'সাধ দিয়া' তাহাতে নিম্নলিখিত ভাজা ঝালের গুঁড়া মিশাও। এই 'ঝাল' অথবা যাহাকে কসুন্দি উঠানের পরিভাষায় 'বার-সজ' কহে তাহা লইয়া কাট-খোলায় ভাজ। ঢেঁকিতে কুটিয়া গুঁড়া কর। চালুনীতে ছাক। ফাকী যাহা বাহির হইবে লইয়া সরিষা গোলার সহিত মিশাও। মিশ্রন কালে 'তলাশী' দ্বারা নাড়িয়া নাড়িয়া উত্তমরূপে মিশাইবে। ঝালের আন্দাজ কাসুন্দি চাখিয়া স্থির করিবে।

অতঃপর পূর্ব্বোক্ত পাঁচটি কাঁচা আমের সহিত আরও কিছু কাঁচা আম ছুলিয়া কাটিয়া কুশী ফেলিয়া লও। ঢেঁকিতে অল্প কুটিয়া থেঁৎলাইয়া কাসুন্দিতে মিশাও। এরূপ আন্দাজে আম মিশাইবে যাহাতে কাসুন্দির স্বাদ ঈষদম্ল হয়।

এইবারে আম বা ঝাল-কাসুন্দি প্রস্তুত সমাধা হইল। এক্ষণে এই কাসুন্দি কয়েক দিবস ধরিয়া রৌদ্র-পক্ক করিয়া থাও। বিশেষ সুচীতা সহকারে পরিচ্ছন্ন শুষ্ক ঘরে কাসুন্দি উঠাইয়া রাখিবে, তবেই অনেকদিন অবিকৃত

থাকিবে। ক্রমে পুরাতন হইয়া যখন কাসুন্দিতে 'ছাতা' পড়িবার উপক্রম হইবে, তখন সরিষার তৈল মিশাইয়া পচন হইতে রক্ষা করিবে।

বার-সজের গুঁড়া— বরেন্দ্র ধনিয়াকে সাধারণতঃ 'সজ' বলিয়া থাকে। এই হেতু ধনিয়াদি অপরাপর সমধর্ম্মাপন্ন মশল্লাকেও কাসুন্দি উঠানের পরিভাষাতে 'সজ' বলা হয়। এই সজের সংখ্যা যে ঠিক বার তাহা নহে। ব্যক্তিগত রুচি এবং স্থলগত সুলভতা অনুসারে সজের সংখ্যা কমি বেশী হইয়া থাকে। আমাদের বাটীতে যে যে মশল্লায় বার-সজ পূরণ কর হয় তাহা এই :—(১) ধনিয়া ৴।॰ এক পোয়া, (২) জিরা ৴।॰ এক পোয়া, (৩) গোলমরিচ ৴।॰ এক পোয়া, (৪) পিপুল ১ তোলা, (৫) শুক্লালঙ্কা ৴১ এক সের, (৬) তেজপাত ৴৵॰ আধ পোয়া, (৭) রাঁধনী ৴॰ এক ছটাক, (৮) শলুপ শাকের বীজ ৴৵॰ আধ পোয়া, (৯) মৌরী ৴।॰ এক পোয়া, (১০) কালজিরা ১ তোলা, (১১) মেথি ১ তোলা, (১২) জবাইন ৴॰ এক ছটাক, (১৩) বড় এলাচী ৴॰ এক ছটাক, (১৪) গুজরতী বা ছোট এলাচী ৴॰ এক ছটাক, (১৫) লবঙ্গ আধ ছটাক (১৬) দারুচিনি ৴॰ এক ছটাক, (১৭) জৈত্রী আধ তোলা এবং (১৮) জায়ফল ২টি হিসাবে।॰ দশ সের সরিষার গুঁড়ায় লওয়া হয়।

এই সমস্ত মশল্লা লিখিত হিসাবে লইয়া ঝাড়িয়া বাছিয়া কাট-খোলায় ভাজ। ঢেঁকিতে মিহি করিয়া কুট। চালনীতে (আটা চালায়) চালিয়া ফাকী টুকু লও। চালুনীতে একবার চালিয়া লইলে ফাকী সম্পূর্ণ বাহির হয় না বলিয়া চালুনীতে অবশিষ্ট 'মলিখা' টুকু লইয়া পুনঃ ঢেঁকিতে কুটিয়া পুনঃ চালিয়া লইতে হয়। তথাপি শেষ পর্য্যন্ত কিছু 'মলিখা' অবশিষ্ট থাকিয়া যায়। সজের গুঁড়ার এই অবশিষ্ট মলিখার সহিত সরিষার গুঁড়ার অবশিষ্ট মলিখা মিশাইয়া 'ফুল-কাসুন্দি' প্রস্তুত করা হয়।

'সজের' গুঁড়ার সহিত 'ঝালের' গুঁড়ার পার্থক্য,—ঝালের গুঁড়ায় গোলমরিচ অথবা একত্রে জিরা-মরিচকে মুখ্যতঃ 'ঝাল' কহে এবং ধনিয়া

আদি তৎসহ গৌণ ভাবে মিশান হইয়া থাকে। সজের বা বার-সজের গুঁড়ায় ধনিয়াদিকে মুখ্য স্থান অধিকার করাইয়া জিরা-মরিচকে নিম্নস্থান বা তদন্তর্গত করিয়া দেওয়া হইয়া থাকে। আম-কাসুন্দি প্রস্তুতের সময় ছাড়া সাধারণতঃ বার-সজের গুঁড়া প্রস্তুত না করিয়া সংক্ষেপে তদর্দ্ধেক পরিমিত 'সজের' বা 'ঝালের' গুঁড়ার দ্বারাই অপরাপর কাসুন্দি প্রস্তুত সম্পন্ন করা হয়। যথা,—(১) লঙ্কা, (২) জিরা, (৩) মরিচ, (৪) তেজপাত, (৫) ধনিয়া, (৬) কালজিরা, (৭) লবঙ্গ। ইহাদের পরিমাণ উপরোক্ত বার-সজের মশল্লার হিসাবের অনুপাতে লইবে।

২১০। ফুল-কাসুন্দি

আম-কাসুন্দি প্রস্তুতের সময় কুটা সরিষা এবং ভাজা বার-সজের গুঁড়ার অবশিষ্ট 'মলিথা' এবং তৎসহ নুণ ও হলুদ মিশাইয়া লইলেই 'ফুল-কাসুন্দি' প্রস্তুত হইবে। ইহাকে অম্লস্বাদ বিশিষ্ট করিতে ইচ্ছা হইলে এতৎসহ আরও আমচুর মিশাইবে।

এই 'ফুল-কাসুন্দি' ফোড়ন দিয়া পবদা মাছের 'কাসুন্দ-পোড়া' ঝোল অতি উপদেয় হয়। মোটা মাছের শুকতেও ইহা ফোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে।

২১১। তেঁতুল-কাসুন্দি

তেঁতুল জলে গুলিয়া ছাঁকিয়া লও। নুণ ও হলুদ মিশাইয়া রৌদ্রে দাও। গোলা বেশ ঘন হইয়া আসিলে সরিষার গুঁড়া ও ভাজা বার-সজের বা সংক্ষেপে সজের বা ঝালের গুঁড়া মিশাও। তেঁতুল অধিক অম্ল বিধায় একটু চিনি বা গুড় মিশাও। উত্তমরূপে চট্‌কাইয়া মাখ। অতঃপর পচন নিবারণ জন্য কিছু তেল মিশাও। কয়েক দিবস রৌদ্র খাওয়াইয়া হাঁড়িতে করিয়া উঠাইয়া রাখ। এই এবং পরবর্ত্তী কাসুন্দি তাদৃশ সুচীতা সহকারে প্রস্তুত হয় না সুতরাং ইহার সহিত তৈল না মিশাইলে ইহা শীঘ্র পচিয়া নষ্ট হইয়া যাইবে।

২১২। ছড়া-তেঁতুলের ঝাল-আচার

সুপক ছড়া-তেঁতুল লইয়া উপরের খোলা ছাড়াইয়া ফেল। সাবধান যেন ভিতরের শাঁস আস্ত থাকে। নুণ ও ভাজা ঝালের গুঁড়া, (সরিষার গুঁড়া) ও অল্প তৈলে মাখিয়া উহা তেঁতুলছড়ার গায়ে লাগাইয়া দিয়া তেঁতুল রোদে দাও। তৈলাদি তেঁতুলের গায়ে বসিয়া গেলে পুনঃ ঐ মশলা মিশ্রিত তৈল মাখ। পুনঃ রোদে দাও। অবশেষে উত্তমরূপে রৌদ্র-পক্ক হইয়া যখন তেঁতুল আর তৈল টানিবে না বুঝিবে তখন হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ।

২১৩। মান-কাসুন্দি।

মানের তলার দিকটা বাদ দিয়া গোড়ার দিকটা লইয়া ফালি ফালি করিয়া কুট। রৌদ্রে শুকাও। উত্তমরূপে শুকাইলে ঢেঁকিতে কুটিয়া লও। তেঁতুল গোলার সহিত মাখ। নুণ, হলুদ, সরিষার গুঁড়া, ভাজা বারসজের বা সংক্ষেপে সজের বা ঝালের গুঁড়া এবং গুড় বা চিনি মিশাও। চটকাইয়া মাখ। তৈল মিশাও। কয়েক দিবস রৌদ্র খাওয়াইয়া রৌদ্র-পক্ক করিয়া হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ। ইহাকে কেহ কেহ মানের আচারও বলেন। আচার ও কাসুন্দি এখানে যেন পরস্পর এক হইয়া গিয়াছে। প্রকৃতপক্ষে 'কাসুন্দিকে' 'ঝাল-আচার' বলা যাইতে পারে।

২১৪। বোর বা টোপা কুল-কাসুন্দি।

সুপক্ক বোর (টোপা কুল) লইয়া ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া চটকাও। নেকড়ায় ছাঁকিয়া শাঁসটুকু লও। নুণ হলুদ মাখিয়া এক দিবস রৌদ্রে শুকাইয়া লও। সরিষার গুঁড়া, ভাজা বার-সজের বা সংক্ষেপে সজের বা ঝালের গুঁড়া এবং গুড় বা চিনি মিশাও। উত্তমরূপে মাখ। তৈল মিশাও। কয়েক দিবস ধরিয়া রৌদ্র খাওয়াইয়া রৌদ্র-পক্ক করিয়া হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ।

সমাপ্ত

পরিশিষ্ট।

টেবিল নং ১

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
	লঙ্কা বা লঙ্কা মরিচ	প্রায় সর্ব্ব প্রকার ব্যঞ্জনে। মেথির সহিত একত্রে ফোড়ন দিলে তবে মেথি ফোড়ন দেওয়া ব্যঞ্জনের স্বাদ পরিস্ফুট হয়।	প্রায় সর্ব্ব প্রকার ব্যঞ্জনে। মেথি পর্ব্বান্তর্গত ব্যঞ্জনে প্রয়োজন মত। ভাজিতে কদাচিৎ। স্থপে আবশ্যক মত। রোগীর পথ্যে ব্যবহার নিষেধ।	ঝাল চ[illegible]নিতে, [illegible] আচা[illegible] সৈক[illegible] [illegible]রে। [illegible]জ্বের [illegible] সজ।	[illegible] গ্রন্থের সর্ব্বত্র লঙ্কা' বলিতে ঝুনা-পাকা 'শুক্না লঙ্কা' বুঝাইবে। ইহা পূর্ব্ববঙ্গে উৎপন্ন হইয়া শুষ্ক অবস্থায় বঙ্গের সর্ব্বত্র বেনের দোকানে বিক্রীত হয়। শুষ্ক পক্ক অবস্থায় ইহা দেশী লঙ্কা অপেক্ষা আকারে বৃহত্তর, ইহার খোলা অপেক্ষাকৃত পাৎলা, এবং ইহার রঙ্গ ঘোর রক্তবর্ণের।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
২	কাঁচা লঙ্কা বা গাছ মরিচ	শাক ভাজিতে, খেঁসারীর স্যুপে এবং কোন কোন অঞ্চলে শুক্না লঙ্কার পরিবর্ত্তে ব্যবহৃত হয়। কদাচিৎ ডাল-ফেলানী ঝোলেও প্রযুক্ত হয়।	——	বাটিয়া বা ঘষিয়া পোড়ায় এবং সিদ্ধে। গোটা চিরিয়া বা বাটিয়া সরিষা বাটার সহিত চড়চড়ীতে ও সরিষা বাটা ঝোলে। সাদাসিধা চাটনিতে এবং আচারে। জিরার সম্পর্কে কাঁচা লঙ্কার প্রয়োগ দেখা যায় না।	এই গ্রন্থের সর্ব্বত্র কাঁচা লঙ্কাকে 'কাঁচা লঙ্কা' রূপে বিশেষিত করা হইয়াছে। ইহা বঙ্গের সর্ব্বত্রই প্রায় জন্মে এবং হাটে বাজারে মাছ-তরকারীর সহিত বিক্রীত হয়। ইহা সুপক হইলে সিন্দুর বর্ণ হয়। সুপক বা অর্দ্ধপক অবস্থায় রন্ধনে ব্যবহৃত হয়।
৩	মেথি	সর্ব্বপ্রকার ছেঁচকীতে, চড়চড়ীতে, শুক্তানীতে ও ঝোলে। এই নিমিত্ত ইহাদিগকে মেথি পর্ব্বা-	——	বারসজের এক সজ।	শুক্না লঙ্কার সহিত একত্রে ফোড়ন না দিলে মেথির স্বাদ পরিস্ফুট হয় না। লঙ্কা, মেথি ফোড়ন-পক

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
		স্তর্গত ব্যঞ্জন বলা যায়। কদাচিৎ ভাজিতে এবং অম্বলে। জিরা পর্ব্বাস্তর্গত মাছের বিশেষতঃ তৈলাক্ত মোটা মাছের ঝালে জিরার সহিত একত্রে ফোড়ন দেওয়া যায়। অগ্নিপক সাদাসিদা চাটনিতে, 'মরিচ-বাটায়'।			ব্যঞ্জনে আর কোন প্রকার বাটাঝাল দেওয়ার প্রয়োজন নাই। তবে উপকরণরূপে চড়চড়ীতে সরিষা বাটা, কাঁচা লঙ্কা বাটা এবং শুক্তায় তিল বাটা বা আদা বাটা দেওয়া যায়। উত্তপ্ত তেলে ছাড়িলে মেথি শীঘ্র 'পুড়ে' বলিয়া উহা লঙ্কার পর ফোড়ন দিতে হয়।
৪	কালজিরা	অনেক স্থলে মেথির পরিবর্ত্তে ফোড়নরূপে ব্যবহৃত হয়। আবার মেথির সহিত	বাটনারূপে ব্যবহার দেখা যায় না। তবে আধকচড়া করিয়া বাটিয়া কোন কোন	'মরিচ-বাটায়' দেয়।	পূর্ব্ববঙ্গে মেথির পরিবর্ত্তে কালজিরা ফোড়ন দেওয়াই অধিক প্রচলিত।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
		একত্রেও ফোড়ন দেওয়া যায়। জিরার সহিত স্থলবিশেষে ফোড়ন দেওয়া যায়। কচু জাতীয় শাক, গাভথোড়, বিলাতী (মিঠা) কুমড়া, গন্ধভাদালী প্রভৃতি আনাজে এবং বোয়ালাদি আঁষটে গন্ধবিশিষ্ট মাছের সর্ব্বপ্রকার ব্যঞ্জনে কালজিরা অমনি বা মেথি বা জিরার সহিত ফোড়ন দেওয়া বিধেয়।		সাদাসিধা আচার প্রস্তুতে কালজিরা দেয়। ময়দা সম্পর্কীয় ভাজিতে ময়দার গোলায় দেয়। বার সজের এক সজ	

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
৫	জিরা	সুপে, ঘণ্টে, ঝালে এবং কালিয়াতে। এই নিমিত্ত এই সকল ব্যঞ্জনকে জিরা পর্ব্বান্তর্গত ব্যঞ্জন বলা যায়। জিরা ফোড়ন দিলে তৎসহ লঙ্কা ফোড়ন দেওয়া না দেওয়া পাচক পাচিকার ইচ্ছাধীন।	যে যে ব্যঞ্জনে জিরা ফোড়ন দেওয়া যায় সেই সেই ব্যঞ্জনে উহা বাটনারূপেও দেওয়া যায়। ব্যঞ্জন নামাইবার অব্যবহিত পূর্ব্বে জিরাবাটা দিলে তবে উহার ঘ্রাণ অব্যাহত থাকে। সচরাচর জিরা বাটার সহিত গোলমরিচ বাটা একত্রে দেওয়া যায়। এতদুভয় মিলিয়া একত্রে 'বাটা-ঝাল' বা শুধু 'ঝাল' আখ্যা লাভ করিয়াছে।	ঝাল-চাটনিতে এবং কাসুন্দিতে জিরা কাটখোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করতঃ 'ঝাল' রূপে দেওয়া হয়। বার সজের এক সজ।	বিশেষ বিশেষ স্থল ছাড়া বরেন্দ্রে জিরা ও মেথি একত্রে ফোড়ন দেওয়া হয় না। বরেন্দ্রে 'পাঁচ ফোড়নের' ব্যবহার প্রচলিত নাই। তবে বিশেষ বিশেষ স্থলে—যথা মাছের ঝালে, জিরার সহিত দুটো মেথি বা কালজিরা ফোড়ন দেওয়া হয়। মাষ-সুপে জিরার সহিত মৌরি ফোড়ন দেয়। আবার কোনও ঝোলে মেথির সহিত দুটো জিরা ফোড়ন দেয়।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
					জিরা বিলম্বে 'পুড়ে' এই নিমিত্ত সর্ব্বাগ্রে —তেজপাতেরও পূর্ব্বে, তেলে বা ঘৃতে জিরা ছাড়িতে হয়।
৬	সা বা সিয়া (সিত) জিরা	সাধারণ জিরার স্যায়ই ব্যবহৃত হইতে পারে। তবে সচরাচর ইহা সিঙ্গাড়া, কচুরী প্রভৃতি পূরীর পুর প্রস্তুতে ফোড়নরূপে ব্যবহৃত হয়। পোলাওর ফাকীতেও ইহাই ব্যবহার্য্য।	বাটনারূপে ব্যবহৃত হইবার বাধা না থাকিলেও ব্যবহার বিরল।		

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
৭	গোল মরিচ বা মরিচ (কাল)		বাটনা বা বাটা-ঝালের মধ্যে ইহাই সর্ব্বপ্রধান 'ঝাল' বলিয়া গণ্য হয়। লঙ্কার স্বাদ ইহাপেক্ষা অধিক ঝাল হইলেও তাহাকে নিম্নস্থান দেওয়া হইয়া থাকে এবং 'ঝাল' বলিতে মরিচের বাটনাকেই বুঝায়—লঙ্কাবাটাকে বুঝায় না। মরিচ-বাটার সহিত জিরা-বাটা একত্রে মিশ্রিত হইয়া 'ঝাল' বা 'বাটা-ঝাল' রূপে কথিত হইয়া থাকে।	গুঁড়া কোন কোন পোড়ায় এবং সিদ্ধে ব্যবহৃত হয়। ঝাল-চাটনিতে এবং কাসুন্দিতে ব্যবহৃত হয়। বার সজের এক সজ।	এই গ্রন্থের সর্ব্বত্র গোল মরিচকে শুধু 'মরিচ' রূপে অভিহিত করা হইয়াছে।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
			জিরা ফোড়ন দেওয়া ব্যঞ্জনেই ইহা প্রধানতঃ ব্যবহৃত হয়। কদাচিৎ ভাজিতে ও কাবাবে প্রযুক্ত হয়।		
৮	সা বা সিয়া (সিত) মরিচ	——	কাল বা গোল-মরিচের ন্যায়ই ব্যবহৃত হইতে পারে। কিন্তু ইহা তদপেক্ষা কম তীব্র।		
৯	পিপুল	——	মরিচের পরিবর্ত্তে রোগীর পথ্য রন্ধনে দেয়। মোটা মাছের ঝালে মরিচাদির সহিত একত্রে দেওয়া হয়।	বার সজের এক সজ।	

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
১০	ধনিয়া বা সজ	——	জিরা পর্ব্বান্তর্গত আমিষ ব্যঞ্জনে (ঝালে, কালিয়ায় এবং কারীতে) প্রযুজ্য। নিরামিষ ব্যঞ্জনে ইহার ব্যবহার বিরল। ইহা কাঁচাবাটা অবস্থায় ব্যঞ্জনে মিশান অপেক্ষা তৈলে বা ঘৃতে একটু কষিয়া লইয়া মিশাইলে স্বাদের উন্নতি হয়। অনেক গৃহস্থ বাটীতে ইহা কাঠখোলায় ভাজিয়া [illegible]	ঝাল-চাট্‌নিতে এবং কাসুন্দিতে ভাজা ধনিয়ার গুঁড়া ব্যবহৃত হয়। ইহা বার সজের শ্রেষ্ঠ সজ রূপে গণ্য হয়।	

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
			ইয়া রাখা হয়। ব্যঞ্জনে কাঁচা বাটা ধনিয়া দেওয়ার পরিবর্ত্তে এই ভাজা গুঁড়া জিরা-মরিচ বাটার সহিত একত্রে জল দিয়া পাটায় একটু বাটিয়া লইয়া মিশান হয়।		
১১	তেজপাত	মেথি ও জিরা উভয় পর্ব্বের অন্ত-র্গত অষ্ট প্রকার ব্যঞ্জনেই ইহা ফোড়নরূপে ব্যবহৃত হয়, কেবল ছেঁচ-কীতে ইহা বাদ	জিরা পর্ব্বান্তর্গত আমিষ ব্যঞ্জনে ব্যবহৃত হয়।	ইহা বার সজের এক সজ।	

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
		দেওয়া যায়। পোলাওয়ে ইহার দ্বারা হাঁড়ীর তলায় আস্তর দেওয়া যায়। দুই এক স্থলে অম্বলেও ব্যবহৃত হয়।			
১২	মৌরি	জিরার সহিত মাষ-সূপে। কদাচিৎ অন্যত্র।	আধ কচড়া করিয়া বাটিয়া মাষ ডাইলের বড়ায় এবং মাষ ডাইলের কচুরীর পিঠাতে।	তৈল-আচারে। মালপোয়া ভাজিবার গোলায়। বার সজের এক সজ	বরেন্দ্র দুই এক ক্ষেত্র ব্যতীত সাধারণতঃ ফোড়ন বা বাটনারূপে ব্যবহৃত হয় না। দক্ষিণ বঙ্গে পাঁচ-ফোড়নের একতম ফোড়ন, কিন্তু বরেন্দ্রে পাঁচফোড়নের প্রচলন না থাকায় সাধারণতঃ ইহা ফোড়ন দিতে দেখা যায় না।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
১৩	রন্ধনী	কদাচিৎ শুক্তানিতে ও মোটা মাছের ঝালে।	কাঠ-খোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া মোটা মাছের ঝালে অপরাপর ঝালের সহিত দেওয়া হয়।	বার সজের এক সজ	
১৪	জবাইন ও শলুপ বীজ	কলমী শাক ভাজিতে এবং গন্ধ-ভাদালীর ঝালে কেহ কেহ ফোড়ন দেন।		উভয়ই বার সজের তুইটী সজ।	ব্যবহার বিরল।
১৫	সরিষা	শুক্তানিতে, অম্বলে তিত ও অম্ল সূপে। অম্ল ঝোলে। বারানসে রাই-সরিষা প্রায় সকল ব্যঞ্জনেই ফোড়নরূপে ব্যবহৃত হয়।	চড়চড়ীতে কাঁচালঙ্কা সহ একত্রে বাটিয়া প্রযুক্ত হয়। (তৈলাক্ত মাছের পাতারীতে এবং সরিষা বাটা ঝোলে কাঁচালঙ্কার সহিত	বাটিয়া পোড়ায় ও সিদ্ধে মিশান যায়। রাইসরিষা বাটিয়া কাবাবে মাখিয়া খাওয়া যায়। কোন কোন সাদাসিধা চাট নিতে ইহা	তৈলাক্ত (স্নেহ) পদার্থ। বাটনারূপে ব্যবহৃত হইলেও ইহা 'ঝাল' মধ্যে পরিগণিত নহে। সর্ব্বশেষে মিশান হয়। তেলে ছাড়িলে অতি শীঘ্র 'পুড়িয়া' যায় এবং

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য।
			ইহা সর্ব্বপ্রধান উপকরণ) (বৈদেশিক কারীতে ইহা কখন কখন মিশান হয়।)	বাটিয়া মিশান যায়। আচারে ইহা গোটা বা গুঁড়া করিয়া মিশান যায়। কাসুন্দির ইহাই সর্ব্বপ্রধান উপকরণ।	তিত স্বাদ বিশিষ্ট হয় সুতরাং ইহা ফোড়ন দিয়াই তেলে আনাজাদি ছাড়িতে হয়। তেল অধিক তাতিলে জ্বাল হইতে নামাইয়া তবে সরিষা ফোড়ন দিবে।
১৬	তিল এবং পোস্তাদানা	——	কোন কোন শুক্তানিতে এবং ঘণ্টে। দুটো ভিজান আতপ চাউলের সহিত একত্রে বাটিয়া লইলে বাটনা আর ছাকড়া ছাকড়া হয় না—তাহাতে বাঁধন পড়ে। সচরাচর মটর বা খেঁসারীর ডাইলের	বাটিয়া পাট ভাজার খোলারূপে ব্যবহৃত হয়। কাটখোলায় ভাজিয়া চিনি বা গুড়ের সহিত মিশাইয়া মিষ্টান্ন প্রস্তুত হয়। বারানসে কাটখোলায় ভাজা তিলের গুঁড়া দ্বারা কোন কোন	তৈলাক্ত পদার্থ। বাটনারূপে ব্যবহৃত হইলেও এতদুভয় 'ঝাল' মধ্যে পরিগণিত হয় না। ব্যঞ্জন নামাইবার পূর্ব্বে মিশান হইয়া থাকে। বরেন্দ্রে পোস্তদানা বিরল, তিলের চলনই অধিক।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
			চাপড়ী ভাজি অনুষঙ্গ থাকিলে শুক্তানিতে ও ঘণ্টে ইহার প্রয়োগ প্রশস্ত।	ঝাল-চাটনি মাখা হয়।	
১৭	নারিকেল (মালাই) এবং বাদাম		কুড়িয়া ও বাটিয়া বা 'দুগ্ধ' কোন কোন ভাজিতে, পোড়ায়, ছেঁচকীতে, শুক্তায়, ঘণ্টে, ঝোলে, কালিয়ায় এবং বৈদেশিক চূ ও কারীতে প্রযুক্ত হয়। পোলাও ও ঘি-ভাতে মিশান যায়।	দুগ্ধ, চিনি বা গুড়ের সহিত 'কুড়া' পাক করিয়া অনেক প্রকার মিষ্টান্ন প্রস্তুত হয়। কুড়া বাটিয়া কোন কোন সাদাসিধা চাটনি ও 'মরিচ বাটায়' প্রযুক্ত হয়। কুচাইয়া কাটখোলায় ভাজিয়া পোলাও প্রভৃতিতে অনুষঙ্গ-রূপে দেওয়া হয়।	স্নেহ পদার্থ। বাটনারূপে ব্যবহৃত হইলেও ইহারা 'ঝাল' মধ্যে পরিগণিত হয় না। উপকরণ ও অনুষঙ্গরূপে প্রযুক্ত হয়। ব্যঞ্জন নামাইবার পূর্বে মিশান প্রশস্ত। বরেন্দ্রে বিরল।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
১৮	আদা		শুক্তানিতে ও কালিয়াতে। রন্ধন শেষে ব্যঞ্জন নামাইয়া দেওয়াই প্রশস্ত। কদাচিৎ পোড়ায় ও ভাজিতে বিশেষতঃ কাবাবে।	কোন কোন ঝাল-চাটনিতে এবং আচারে।	বাটনারূপে ব্যবহৃত হইলেও 'ঝাল' মধ্যে পরিগণিত হয় না।
১৯	পেঁয়াজ	কুচাইয়া কোন কোন চড়চড়ীতে, বিশেষতঃ আমিষ চড়চড়ীতে। আবশ্যকমত সূপে এবং কালিয়াতে,কারীতে। ফোড়নরূপে বা পশ্চাৎ ভাজিয়া খিঁচুড়ী বা পোলা-	পোড়ায় এবং ভাজিতে বিশেষতঃ কাবাবে। কুচাইয়া কোন কোন সিদ্ধে। আবশ্যক মত কালিয়াতে এবং কারীতে।	সাদাসিধা চাট্‌নিতে বাটিয়া মিশান যায়।	বরেন্দ্রে পেঁয়াজ ব্যবহার বিরল হইলেও একেবারে নিষিদ্ধ বলিয়া বোধ হয় না। অপরাপর মশলায় ন্যায় ইহার ব্যবহারও সুনির্দ্দিষ্ট রহিয়াছে,—নির্ব্বিচারে ইহার প্রয়োগ করা হয় না। বাটিয়া ব্যবহার

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
		ওরের উপর ছড়াইয়া দেওয়া হয়।			করিলেও ইহা 'বাটা' মধ্যে পরিগণিত নহে।
২০	রশুন	কুচাইয়া কোন কোন সুপে, কালিয়াতে এবং কারীতে।	বেগুন পোড়ায়। কাবাবে। কোন কোন সুপে, আমিষ কালিয়াতে, কারীতে। ব্যঞ্জন নামাইয়া মিশানই প্রশস্ত।	'সেক' আচারে।	বরেন্দ্রে ইহার ব্যবহার একণে বিরল।
২১	হিঙ	কোন কোন সুপে, বিশেষতঃ মাষ এবং অরহর সুপে। কোন কোন কালিয়াতে। বাঙ্গাল অঞ্চলে প্রায় সর্ব্বপ্রকার ব্যঞ্জনে।	একটু জলে বা গরম তেলে গুলিয়া মাষ ডাইল ঘটিত বড়াতে ও কচুরীর পিঠাতে।	কোন কোন চাট্‌নিতে।	পঁয়াজ বা রশুনের পরিবর্ত্তে সচরাচর ব্যবহৃত হয়। তবে বঙ্গদেশ অপেক্ষা উত্তর-পশ্চিমাঞ্চলেই ইহার সমধিক প্রচলন। মুল্‌তানী হিঙই শ্রেষ্ঠ বলিয়া গণ্য হয়।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
২২	গুজরতী বা ছোট-এলাচী, দারুচিনি ও লবঙ্গ ; (এক সাথে গরম-মশলা নামে অভিহিত।)	একত্রে ফোড়ন-রূপে গুরুপক্ক সূপে (বিশেষতঃ বুট-সূপে) ও কালিয়াতে। খিঁচুড়ীতে এবং পোলাওয়ে। পূরীর পূর রন্ধনে। পায়স, হালুয়াদি রন্ধনে।	মোচা ও কোবি প্রভৃতির ঘণ্টে, কালিয়াতে। কারীতে ও কাবাবে। ব্যঞ্জন নামাইয়া পশ্চাৎ তাহাতে গাওয়া ঘিয়ের সহিত একত্রে মিশাইতে হয়। পূরীর পূর-রন্ধনে	ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া কাসুন্দিতে দেয়।	
২৩	বড় এলাচী			কোন কোন মিষ্টান্নে	ব্যবহার বিরল
২৪	জায়ফল এবং জৈত্রী	ফাকী করিয়া পোলাওয়ে মিশান যায়। ঐভাবে হালুয়া পায়সাদিতেও দেওয়া যায়।	পোলাওর আখনি-জলে দেওয়া যাইতে পারে।		ঐ এক প্রকার 'বিড়ালীর' দ্বারা আঁচড়াইয়া জায়-ফলের গুঁড়া বাহির করিতে হয়।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
২৫	শলুপ পাতা, ধনিয়া পাতা, পার্শী-পাতা ও পুদিনা পাতা			ঝোলে। সূপে। মটর, পালঙ প্রভৃতি শাকের ঘণ্টে; কুচাইয়া ব্যঞ্জন সিদ্ধ কালে দেওয়া যায়। সাদাসিদা চাটনিতে ও বৈদেশিক সসে বাটিয়া বা কুচাইয়া দিয়া তাহা অনু-বাসিত করা হয়।	
২৬	আম্র মুকুল এবং আমাদা			গোটা বা বাটিয়া সূপ (অম্ল) বা চাটনি অনুবাসিত করা হয়।	
২৭	হলুদ	কদাচিৎ ব্যবহৃত হয়।	বর্ণকর ও দুর্গন্ধ-নাশক রূপে বাটিয়া বা গুঁড়া করিয়া	কাসুন্দিতে দেওয়া হয়।	বরেন্দ্রে নিরামিষ ব্যঞ্জনে অধিকাংশ স্থলে হলুদ বর্জ্জিত হয়।

সংখ্যা	মশলাদি	ফোড়নরূপে প্রয়োগ	বাটনারূপে প্রয়োগ	উপকরণরূপে প্রয়োগ	মন্তব্য
			সর্ব্বপ্রকার ব্যঞ্জনে, পোড়াতে, ভাজিতে প্রচুর পরিমাণে ব্যবহৃত হয়।		মাছের ব্যঞ্জনে বিশেষ ভাবে প্রযুজ্য।
২৮	জাফরাণ, কেশর বা কুঙ্কুম		পোলাওয়ে, খিঁচুড়ীতে, স্থপে, কাবাবে, কালিয়াতে, কারীতে; হলুদের পরিবর্ত্তে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।		কাশ্মীরজ এই পীতবর্ণ মূল্যবান উদ্ভিজ্জ পদার্থটি বরেন্দ্রে বলা বাহুল্য বিরল। ক্ষীরে বা দধিতে কিছুক্ষণ ভিজাইয়া রাখিলে তবে কেশরের বর্ণ নির্গত হয়; এবং তখন ব্যঞ্জনে মিশাইবার যোগ্য হয়।

পরিশিষ্ট

টেবল নং ২

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	ফোড়ন	বাটনা	অন্যান্য উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য
১	পোড়া	——	মাছের পাতা-রীতে হলুদ, সরিষা-বাটা ; এবং কাঁচা লঙ্কা বাটা অথবা জিরা-মরিচবাটা।	সাধারণতঃ নুণ, তেল, কাঁচা লঙ্কা এবং স্থল বিশেষে সরিষা-বাটা দিয়া মাখা হয়। স্থল-বিশেষে পেঁয়াজ ও রশুন বাটা এবং কিঞ্চিৎ অম্লরস।	স্থল বিশেষে নারিকেল-কুড়া।	
	শূল্য কাবাব	—	লঙ্কা বা মরিচ বাটা। কদাচিৎ হলুদ।	কিঞ্চিৎ অম্ল ও মিষ্ট রস। আদা, পেঁয়াজ ও রশুন-বাটা। ভোজন কালে আবশ্যকমত রাই-সরিষার গুঁড়া।	বিবিধ উপাদানে প্রস্তুত পুর (ষ্টাফীং)।	

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	ফোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য
২	সিদ্ধ	—	—	নিরামিষে ঘৃত, সৈন্ধব; অথবা নুণ, তেল, কাঁচা লঙ্কা। এবং স্থলবিশেষে পেঁয়াজ বাটা বা কুচি। আমিষে নুণ, তেল, কাঁচা লঙ্কা এবং আবশ্যক মত সরিষা-বাটা ও পেঁয়াজ রশুন বাটা বা কুচি।		
	পোলাও	তেজপাত। কেহ কেহ গোটা গরম মশলা ও সাজিরা দেন। পেঁয়াজ কুচি।	জাফরাণ	বহু বিধ গোটা মশলা এবং গরম মশলাদি দ্বারা আখনি-জল প্রস্তুত করিতে হয়।	বাদাম, পেস্তা, কিসমিস এবং অন্যবিধ মেওয়া। নারিকেল-কুড়া, বাদাম-বাটা, খোয়া-ক্ষীর।	

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	ফোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য
৩	ভাজি	স্থল বিশেষে লঙ্কা, মেথি বা কাল জিরা। ক্ষেত্র বিশেষে পেঁয়াজ কুচি। শাকে কাঁচা লঙ্কা এবং আবশ্যক মত পেঁয়াজ কুচি; কদাচিৎ জবানী।	হলুদ। আবশ্যক মত লঙ্কা বাটা বা মরিচ বাটা।	স্থল বিশেষে কিঞ্চিৎ অম্ল ও মিষ্ট রস। এবং আদা ও পেঁয়াজ বাটা।	মটর বা খেঁসারী ও মাষ ডাল বাটা, বুটের বেসম, তিল, পোস্তদানা, মসিনা, সরিষা বাটা এবং ময়দা গোলা বা 'ক্রাম্বের' আবরণে 'পাট' বা 'সুজী-ভাজি' বা বড়াভাজি করা যায়। ইহাদের সহিত অধিকাংশ স্থলে কিছু চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিতে হয়।	
	উথ্য কাবাব	——	লঙ্কা বা মরিচ বাটা। কদাচিৎ হলুদ বা জাফরাণ।	কিঞ্চিৎ অম্ল ও মিষ্টরস। আদা পেঁয়াজ ও রশুনবাটা	গোটা পক্ষীর উথ্যে বিবিধ উপাদানে প্রস্তুত পুর (ষ্টাফীং)।	

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	ফোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য।
৪	ছেঁচকী	লঙ্কা, মেথি বা কালজিরা	হলুদ ও কদাচিৎ লঙ্কাবাটা। নিরামিষ ব্যঞ্জনে হলুদ বাদ দিতে পার এবং লঙ্কা বাটারও প্রয়োজন নাই।			
৫	চড়চড়ী	তেজপাত, লঙ্কা, মেথি বা কালজিরা। আমিষ চড়চড়ীতে আবশ্যক মত পেঁয়াজকুচি দেওয়া যায়।	হলুদ এবং কদাচিৎ লঙ্কা বাটা। নিরামিষ ব্যঞ্জনে হলুদ বাদ দিতে পার এবং লঙ্কা বাটারও প্রয়োজন নাই।	সরিষাবাটা এবং কাঁচালঙ্কা বাটা বা চেরা। (সরিষার সহিত একত্রে কাঁচা লঙ্কা বাটিয়া লইতে পার)। আবশ্যক মত কিঞ্চিৎ অম্লরস।	মাষ-বড়ি (আবশ্যক মত)	সরিষা-বাটা ব্যঞ্জন সিদ্ধ হওয়া পর জল শুকাইয়া গেলে প্রযুজ্য।
৬	শুক্তা	তেজপাত, লঙ্কা, মেথি	হলুদ। (নিরামিষ শুক্তায়	আবশ্যক মত পিঠালী, তিল বা	মটর বা খেঁসারী ডাইলের চাপড়ী	বরেন্দ্রে শুক্তায় জিরা

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	ফোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য
		এবং সরিষা (গোটা বা গুঁড়া) অথবা 'ফুল-কাসুন্দি'। আমিষ শুক্তায় কদাচিৎ তুটো রাঁধনী। নিরামিষ শুক্তায় কেহ কেহ লঙ্কা ফোড়ন পছন্দ করেন না।	হলুদ বাদ দেওয়া যায়।)	পোস্তদানা বাটা অথবা আদা ছেঁচা। তিল বা পোস্তদানা বাটার সহিত কিঞ্চিৎ ভিজান আতব চাউল একত্রে বাটিয়া লইবে। আমিষ শুক্তায় পিঠালী বা তিল বা পোস্তদানা বাটা দিবে না।	বা বড়া ভাজা। মটর বা মাষ ডাইলের কুমড়াবড়ি। সচরাচর চাপড়ী বা বড়া ভাজা দিলে তাহার সহিত তিল বা পোস্তদানা বাটা দেওয়া যায়। করিলা, করিলা-পাতা, পাট পাতা, নিমপাতা প্রভৃতি একটি তিত স্বাদ বিশিষ্ট অনুষঙ্গ তিত-শুক্তানিতে দেওয়া অবশ্য কর্তব্য।	ফোড়ন বা বাটা ঝাল বা মিষ্ট রস দেওয়া দেখা যায় না।
৭	ঝোল	তেজপাত, লঙ্কা, মেথি	হলুদ এবং আবশ্যক মত লঙ্কাবাটা।	নিরামিষ ঝোলে আবশ্যক মত পিঠালি	নিরামিষে বুট, মুগ, মাষ বা মটর ডাইল।	আদা, কাঁচা লঙ্কা বা

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	ফোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য
		বা কালজিরা সচরাচর কচুজাতীয় শাকে, গাভথোড়ে, বিলাতী কুমড়ায় এবং বোয়ালাদি আঁষটে গন্ধবিশিষ্ট মাছে মেথির পরিবর্ত্তে বা মেথির সহিত একত্রে, ছটো কালজিরা ফোড়ন দেওয়া হইয়া থাকে। 'ডালফেলানী' ঝোলে কেহ কেহ মেথির পরিবর্ত্তে বা মেথির সহিত একত্রে, ছটো জিরা ফোড়ন দেন। অম্ল-ঝোলে ছটো সরিষা ফোড়ন দিবে।	নিরামিষ ঝোলে হলুদ বাদ দিতে পার; এবং লঙ্কাবাটার প্রয়োজন হয় না।	বা চেলেনি জল; মাছের ঝোলে তাহা দিবে না। আবশ্যক মত শলুপাদি তীব্র গন্ধ বিশিষ্ট শাকের কুচি।	কদাচিৎ নারিকেল কুড়া।	পেঁয়াজ দিবে না। মেথির সহিত একত্রে লঙ্কা ফোড়ন না দিলে ব্যঞ্জনের স্বাদ ফুটে না।

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	ফোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য
৮	সূপ	তেজপাত, জিরা, লঙ্কা। মাষ-সূপে অতিরিক্ত মৌরি। আবশ্যকমত হিঙ, পেঁয়াজ বা রশুন। অম্ল বা তিক্ত-সূপে অতিরিক্ত ছুটো সরিষা। গুরুপক সূপে গরমমশলা।	হলুদ। নিরামিষ সূপে অনেক ক্ষেত্রে বর্জ্জিত হয়। স্থল বিশেষে লঙ্কাবাটা, জিরামরিচ বাটা। গুরুপক সূপে গরম মশলা বাটা।	আবশ্যক মত কিঞ্চিৎ মিষ্টরস ও অম্লরস। সাধারণতঃ তেঁতুল-গোলা, আমের কড়া, আম-চুণা, চালিতা প্রভৃতি যোগে সূপ অম্ল স্বাদ বিশিষ্ট করা যায়। আবশ্যক মত আমাদা, আম্র-মুকুলাদি যোগে অম্ল ডাইল অনু-বাসিত করা হয়।	কদাচিৎ নারিকেল-কুড়া। বিবিধ আনাজ।	খেঁসারীর সূপে ঘৃতে জিরা ও লঙ্কার পরিবর্ত্তে তেলে কাঁচালঙ্কা, মেথি এবং তৎসহ ছুটো সরিষা-গুঁড়া ফোড়ন দিয়া রাঁধিলে স্বাদ উত্তম হয়।
৯	ঘণ্ট	তেজপাত, জিরা ও লঙ্কা।	হলুদ, লঙ্কাবাটা, জিরা-মরিচ বাটা।	পর্য্যাপ্ত পরিমাণে পিঠালী। স্থল-	বুট (ভিজান), মটর শুটি, মাষ-বড়ি,	লাউর ঘণ্টে মটর বড়ি

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	ফোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য
			আমিষ ঘণ্টে আরও ধনিয়া বাটা। নিরামিষ ঘণ্টে বা বেস্বারীতে হলুদ বাদ দিবে। মোচা ও কোপ্তার ঘণ্টে শেষ পর্য্যন্ত একটু গরম মশলা বাটা মিশাইতে হয়।	বিশেষে, বিশেষতঃ ডাইলের চাপড়ী ভাজা অনুষঙ্গরূপে রহিলে, তিল বা পোস্তদানা বাটা মিশাইবে।	মটর বা খেঁশারী ডাইলের চাপড়ী ভাজি। স্থলবিশেষে মুগ বা মাষ ডাইল। নারিকেল-কুড়া।	অনুষঙ্গরূপে ব্যবহার করিবে এবং ঝাল কম করিয়া দিবে।
১০	ঝাল	তেজপাত, জিরা লঙ্কা। মাছের ঝালেঅতিরিক্ত ডুটী মেথি এবং বোয়াল প্রভৃতি আঁষটে স্বাদ-বিশিষ্ট মাছের ঝালে ডুটো কালজিরা।	সর্ব্ব প্রকার বাটনা। নিরামিষে হলুদ, ধনিয়া বাটাদি বাদ দিয়া কেবল লঙ্কা বাটা ও জিরা-মরিচ বাটা দেওয়াই বিধি। মোটা মাছে অতিরিক্ত পিপুল, রাঁধনী, লবঙ্গ বাটা।	পিঠালী	বুট (ভিজান), মটরশুটি, মাষ-বড়ি।	

সংখ্যা	ব্যঞ্জন	ফোড়ন	বাটনা	উপকরণ	অনুষঙ্গ	মন্তব্য
১১	কালিয়া	তেজপাত, লঙ্কা, জিরা। কদাচিৎ তৎসহ দুটো মেথি ; এবং আরও হিঙ, পেঁয়াজ বা রশুন কুচি এবং গোটা গরম মশলা	সর্ব্বপ্রকার বাটা ঝাল, এবং শেষ পর্য্যন্ত গরম মশলা বাটা। কারীতে ইচ্ছা হইলে সরিষাবাটা।	পিঠালী, আদা বাটা রশুন বাটা। কিঞ্চিৎ অম্ল ও মিষ্ট রস।	বুট; (ভিজান), মটর শুটী। কদাচিৎ নারিকেল কুড়া।	
১২	অম্বল	কাঁচা লঙ্কা, সরিষা। আমিষ অম্বলে আবশ্যকমত শুকনা লঙ্কা ও মেথি।	আমিষ অম্বলে হলুদ	চিনি বা গুড়	যেখানে পাচ্য বস্তু স্বয়ং অম্ল-স্বাদ-বিশিষ্ট না হইবে সেখানে তেঁতুল গোলা, আমচুর প্রভৃতি মিশাইবে। কোন কোন অম্বলে তিল বাঁটা মিশাইতে হয়।	

বরেন্দ্র রন্ধন

নির্ঘণ্ট পত্র